

sale & pepe

SALEPEPE.IT
MARZO 2019

Bignole farcite
al cioccolato,
pag. 75



MORTADELLA godereccia e lussuriosa, da sperimentare anche in cucina **POLLO E SPEZIE** un tocco etnico per un piatto quotidiano **PIZZA E PIZZAIOLE** il capolavoro made in Italy visto al femminile **FRITTELLE** irrinunciabile rito di Carnevale

IN EDICOLA IL 23 FEBBRAIO 2019 - Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 32 - Mensile

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. Apri la dispensa e lascia spazio alla creatività, pensiamo noi all'attrezzatura: per i cuochi più esigenti, c'è il pentolame effetto pietra, perfetto su qualunque piano cottura e a prova di forno. Scopriilo insieme ai nostri oltre 2.500 prodotti, troverai tantissimi accessori di cui non potrai più fare a meno. In Tescoma abbiamo gli ingredienti giusti per le tue ricette.



pentolame
PRESIDENT STONE



tescoma®

la passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546



40

DALLA NOSTRA CUCINA

Il giallo dei biscottini

I melicotti, dolcetti di mais piemontesi con una storia tutta da scoprire 11

Servizi

PASSIONI

Donne di pizza

Sette coraggiose pizzaiole si svelano nelle loro creazioni da forno 18

SEMPLICI PIACERI

Insalata mon amour

Scarola, radicchi e belga danno carattere a piatti sfiziosi, per contorno ma non solo 30

TEMA MESE

Mortadella

Il saporito salume bolognese protagonista di piccoli gioielli 40

BONTÀ DI STAGIONE

Pollo e spezie

Pepe, cannella, curcuma e paprica esaltano il sapore del volatile 58

LA DOLCE VITA

Frittelle di tradizione

Croccanti golosità di Carnevale da tuffare nell'olio bollente 72

IL TOCCO IN PIÙ

Germogli

Teneri virgulti arricchiscono i piatti d'inizio primavera 102

Cottage cheese

I fiocchi di latte nati nelle fattorie inglesi tornano alla ribalta grazie alla loro squisita leggerezza 110

Evasioni

TAPPE DEL GUSTO

Uova da chef

Il più umile degli alimenti nobilitato dall'alta gastronomia 54



110

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Sale&Pepe è social!



Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



18



84

JEUNES RESTAURATEURS

Roberto Tonola

Chef stellato in Valchiavenna alla scoperta dei tipici sapori di montagna 68

L'INVITO

Carnevale a Venezia

Abiti sfarzosi e un menu del territorio per la più spettacolare festa in laguna 84

LUOGHI ECCELLENTI

Volterra

Piccolo gioiello toscano fra storia e cucina saporita 92

Scuola

TECNICHE

Polpo e moscardini

Molluschi dai lunghi tentacoli, sono molto gustosi e facili da preparare..... 36

SCELTI DA SALE&PEPE

Lode al gnocco fritto

La specialità modenese in abbinamenti classici e gourmand... 51

LA RICETTA GOURMET

Frico con patate

Una prelibatezza a base e formaggio, simbolo della cucina friulana 106

36



92

Rubriche

A PROPOSITO DI VINO

I consigli del sommelier

Con il pollo 65

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Stracchino Monte Bronzone.... 66

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate

Segreti del sushi e magie di cioccolato 83

UTILE E DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina

Pizza, pura passione 99

Hanno collaborato
a questo numero



STEFANO BICCHOCCHI IN ARTE VITO

L'attore, nato a San Giovanni in Persiceto (Bologna), è un grande appassionato della mortadella e conoscitore della cucina del territorio, tema di cui tratta nella trasmissione "Vito con i suoi" su Gambero Rosso Channel. A pag. 40



DONNE DI PIZZA

Ma anche donne di cuore. Così si fanno chiamare le 7 pizzaiole che hanno vinto una grande sfida: sfondare in un mondo da sempre appannaggio maschile. Provenienti da esperienze diverse e da diverse regioni, creano pizze innovative. A pag. 25

ROBERTO TONOLA

Chef di terza generazione alla Lanterna Verde di Villa di Chiavenna, ristorante noto e stellato fra le montagne lombarde. Sperimenta nuove creazioni a base di prodotti locali: uova di galline selvatiche, trote, funghi e cacciagione. A pag. 68





Vivi la cucina con leggerezza.

La leggerezza è importante, nella vita come in cucina.
E noi lo sappiamo bene: i nostri stampi sono leggeri ed ottimizzati
per una cottura uniforme, perché realizzati in acciaio di qualità superiore.
Così il calore si diffonde meglio e tu ottieni sempre grandi risultati,
senza smettere di goderti la vita.

INDICE

LE RICETTE DI MARZO 2019

ANTIPASTI, FOCACCE, PIZZE, PANINI E TORTE SALATE

Bombette fritte di baccalà e salsa romesco.....	90
Eggs Benedict Stoccolma.....	56
Focaccia Euganea con morlacco, radicchio e pomodorini pachino.....	22
Frico con patate.....	107
Gamberi e verdure in saor.....	90
Gnocco fritto.....	52
Gnocco fritto con friggione e caciotta dell'Appennino modenese.....	53
Indivia con pancake allo yogurt.....	33
Insalate miste all'arancia e salmone.....	32
Involtoni di mortadella con radicchio tardivo all'aceto balsamico e miele.....	42
Pizza in pala con patate al rosmarino e lardo.....	21
Pizza in pala Isabella al Vinappeso e stracciatella pugliese.....	25
Pizza in tegamino alla ferrarese con salama da sugo e chips di pere.....	26
Pizza montanara frita con baccalà, scarola e pomodorini secchi.....	23
Pizza supersoft con bufala, radicchio e pesto di alici.....	20
Spiedini di zucchine, mortadella e mozzarella.....	46
Tatin al radicchio e formaggio.....	34
Uovo a 64° carbonaro.....	56
Uovo liquido.....	56

PRIMI

Bread pudding salato con fiocchi di latte e cime di rapa.....	112
Crespelle di mais ripiene di asparagi con fonduta di stracchino Bronzone...	67
Gnocchi di riso.....	13
Lasagne con mortadella, taleggio, spinaci e cipollotti.....	49
Lasagne di arlecchino.....	90
Quinoa con broccoli, zenzero e tris di germogli.....	104
Spaghetti con sugo piccante di moscardini.....	38
Zuppa alla volterrana.....	93

SECONDI

Ali di pollo piccanti con ceci.....	59
Bocconcini di pollo con erbe, zenzero e scalogno.....	60

Carciofo ripieno di uovo con spuma di grana, liquirizia e cialda di riso giallo allo zafferano.....	70
Coscette fritte alle 5 spezie.....	63
Costolette fritte di agnello pomarancino.....	95
Frittata con bietoline, porri e mortadella.....	46
Frittata con legumi, peperoni e cipolle.....	103
Involtoni di fesa di tacchino con fiocchi di latte, erbe e pomodori secchi.....	112
Petto di pollo speziato con paprica piccante e zucchero di canna.....	60
Pollo arrosto aromatico allo yogurt.....	59
Polpettone di pollo e coniglio con verdure colorate.....	91
Polpo in umido con pomodoro e aromi.....	38
Rotolo di vitello con stracchino, asparagi e mortadella.....	45
Steak di salmone con germogli in agrodolce.....	104
Tegame di pollo al pepe di Sichuan.....	63
Tentacoli croccanti con purè di sedano rapa.....	38

CONTORNI, VERDURE E SALSE

Cipolle ripiene alla ligure.....	48
Fagottini di scarola ripieni.....	31
Frittelle di radicchio al curry.....	86
Patate duchessa alla zucca.....	88

DESSERT E BEVANDE

Bignole farcite al cioccolato.....	75
Brownies senza burro.....	14
Cheese cake con fiocchi di latte e marmellata di arance.....	112
Chiacchiere.....	80
Ciambelline di patate.....	80
Frittelle di pane con mirtillo.....	78
"Gnocco e caffè latte" con crema di latte, caffè e cacao.....	53
Melicotti di Pianezza.....	12
Migliacci alla volterrana.....	96
Migliaccio di pulcinella.....	91
Mini bomboloni alla confettura di lamponi.....	76
Nidi di tagliatelle.....	80
Tisana alla curcuma.....	14

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.com
- **Anne Black**, www.anneblack.dk
- **Ballarini 1889**, www.ballarini.it
- **Brandani**, www.brandani.it
- **Bugatti**, www.casabugatti.it
- **Busatti**, www.busatti.com
- **Boch**, www.boch-home.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Casashops**, www.casashops.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.eu
- **Ceramiche Nicola Fasano**, www.fasanoceramiche.it
- **Ceceramic**, www.ceceramic.it
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Easy Life**, www.easylifedesign.it
- **Fiskars**, www.fiskars.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Fred**, distr. da Trading Group, www.trading-group.it
- **Guardini**, www.guardini.com
- **Habitat**, www.habitat-italia.com
- **Iittala**, www.iittala.com
- **Interra Ceramica**, www.interraceramica.com
- **Italo Ottinetti**, www.ottinetti.it
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Jesurum Venezia**, www.jesurum.it
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **Kooper**, www.kooper.it
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadelino.com
- **laRinascenza**, www.rinascenza.it
- **Le Creuset**, www.lecreuset.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Oxo**, distr. da Trading Group, www.trading-group.it
- **Pengo Spazio Casa**, www.pengospaziocasa.it
- **Placco Costumi e allestimenti**, www.addobbipermatrimonipadova.com
- **Pusher**, distr. da Trading Group, www.trading-group.it
- **Rivadossi**, www.rivadossi.it
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stefano Toniolo Ceramiche**, in vendita su www.etsy.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Thomas**, distr. da Rosenthal, www.rosenthal.it
- **Tognana Porcellane**, www.tognanaporcellane.it
- **Tuttoattaccato**, www.tuttoattaccato.com
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Venini**, www.venini.com
- **Villeroy&Boch**, www.villeroy-boch.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Weber**, www.weber.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com

PARTECIPA AL CONTEST TUTTO IL BUONO DEL GIALLO

La rivista **GialloZafferano** organizza un contest a sostegno della campagna **AVIS** per la donazione del plasma. Partecipare è semplice: basta inventare una ricetta creativa che abbia come protagonista il colore giallo, quindi mandare, entro il 1° marzo, foto, testo e qualche riga di presentazione all'indirizzo rivista.giallozafferano@mondadori.it. La più bella sarà pubblicata sul numero di aprile di GialloZafferano. A tutti andrà il merito di aver contribuito a diffondere la cultura della donazione del plasma: la parte liquida del sangue ricca di sostanze essenziali alla realizzazione di alcuni farmaci, insostituibili nella cura di diverse malattie (info: avis.it/gialloplasma).

Seguici su    

Ehi,
hai mai PROVATO
a SPALMARE
la FRUTTA SECCA?



PROVACI!
SIAMO CREMOSE,
BIOLOGICHE E SENZA
ZUCCHERI AGGIUNTI.

FONTE DI PROTEINE

Solo anacardi, arachidi, mandorle
e nocciole bio per cinque creme incredibili,
100% frutta secca, senza nessun altro
ingrediente aggiunto (neanche lo zucchero!).
Un'esplosione di gusto ed energia super versatile.



vegan
SENZA GLUTINE
SENZA Olio di Palma

Dal 1972

fior di loto

Sempre con te

www.fiordiloto.it



Il resto è solo condimento.

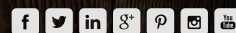


Da una attenta selezione dei migliori grani di qualità superiore, nascono le **Farine 100% Grano Italiano**. Severi controlli in tutte le fasi, dalla selezione delle materie prime fino al confezionamento, garantiscono sapori unici e inconfondibili. La **Farina tipo "00"**, perfetta per qualsiasi ricetta e la **Farina Integrale di Grano tenero**, ideale per pani rustici, pizze e focacce, **anche in versione Bio**. Perché Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.



MUGNAI SECONDO NATURA, DAL 1760

Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente sul nostro sito – www.molinosossetto.com



LA NEWS PIÙ LETTA

Cos'è il glifosato, perché e come evitarlo? Sul nostro canale news trovate un articolo di approfondimento sul diserbante più venduto al mondo, il glifosato, appunto. Abbiamo sentito il parere di un medico che racconta perché è rischioso per la salute e in quali alimenti si nasconde. E suggerisce una serie di trucchetti utili per difenderci da eventuali effetti nocivi.



RICETTE CON VERDURE E FORMAGGI

Timballo di fagiolini con fonduta di blu di bufala, finocchi ripieni con ricotta e pecorino, cipolle caramellate con crema di grana padano e patate gratinate con parmigiano. Sono solo alcune delle appetitose ricette dello speciale dedicato ai piatti che combinano ortaggi e formaggi. È una raccolta di contorni fantasiosi che non annoiano mai e strizzano l'occhio a chi vuole optare per ricette di ispirazione vegetariana.

Clic e coriandoli

SPAZIO ALLE IDEE CON PIATTI GOLOSI E CONSIGLI UTILI.
E POI ANCHE VIDEO, NEWS E APPROFONDIMENTI

di Barbara Roncarolo



BUONA E LEGGERA

Economica, versatile e veloce, la frittata è un ghiotto secondo alternativo alla carne. Se poi è cotta al forno è anche leggera e perfetta per chi vuole tenere sotto controllo la dieta, senza rinunciare al gusto. Sul nostro sito c'è un tutorial che spiega passo passo come prepararla e, in più, si trovano almeno 10 ricette per cucinare la frittata con zucchine, cipolle, spinaci, asparagi, patate, puntarelle, speck, formaggi e tanti altri modi sempre diversi.



BIRRA IN CUCINA

Lo stinco di maiale alla birra è la ricetta giusta per chi ama la festa di San Patrizio, patrono irlandese che si celebra in tutto il mondo il 17 marzo. Prepararla è semplice, ma richiede un po' di pazienza: la carne deve marinare per 3-4 ore con birra ed erbe profumate e cuocere in forno a bassa temperatura per circa 3 ore.

CARNEVALE, OGNI DOLCE VALE

Feste, stelle filanti, mascherine e naturalmente divertenti merende con i dolci tradizionali. Non c'è che l'imbarazzo della scelta tra tortelli, castagnole e chiacchiere. Nel nostro speciale sveliamo anche qualche curiosità. Raccontiamo per esempio le metamorfosi che la ricetta delle chiacchiere subisce da Nord a Sud, anche nel nome, mutando in frappe, bugie, cenci, crostoli e gale. La ricetta classica le vuole fritte: sul sito c'è anche la versione al forno più leggera, ma ugualmente golosa.



FRIENN: E LA TUA FRITTURA CAMBIA PER SEMPRE!

Fritto croccante,
asciutto
e dall'aspetto chiaro

Meno fumo,
schiuma
e odore di fritto

100% semi italiani.
Senza olio di palma



Frienn, "friggendo" in dialetto campano, è stato ideato da Olitalia assieme allo Chef

PASQUALE TORRENTE



CON FRIENN OTTieni RISULTATI PERFETTI, SENZA "L'ODORE DI FRITTO"

Da oggi friggere sarà un vero piacere!

Grazie alla sua formula innovativa, un'esclusiva combinazione di olio di girasole ad alto contenuto di acido oleico e antiossidanti, in parte estratti dal rosmarino, Frienn è un olio stabile anche alle alte temperature, con riduzione di fumo, schiuma e "odore di fritto". Adatto a tutti i tipi di frittura, Frienn rispetta il sapore originale degli ingredienti e non trasferisce né colore né sapore ai cibi.

Con Frienn avrai fritti croccanti, asciutti e dall'aspetto chiaro.

Tutta l'esperienza degli Chef, direttamente nella tua cucina.



www.olitalia.com



Laura Maragliano

Il giallo dei biscottini

SIMILI ALLE FAMOSE PASTE DI MELIGA MA PIÙ RUSTICI E SODI, I MELICOTTI SONO SCOMPARSI DALLA MEMORIA IN MODO ASSAI MISTERIOSO. UN LIBRO LI HA RIPORTATI ALLA LUCE E CI RACCONTA LA LORO STORIA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni con la collaborazione di Silvia Cappuzzello, in cucina Claudia Compagni



Con le paste di meliga monregalesi ho un lungo rapporto d'affetto: le compro da quarant'anni ogni volta che vado nella mia casina vicino a Mondovì. Oggi, oltre a essere riconosciute come Pat (prodotto agroalimentare tradizionale), sono un Presidio Slow Food ed esiste un consorzio che le salvaguarda. Si tratta di biscotti burrosi, per lo più a forma di ciambella o bastoncino il cui nome deriva da "melia", termine dialettale che indica il mais. Nati probabilmente dall'esigenza di mescolare la farina di frumento, troppo cara, con quella di fumetto di mais (in particolare l'otto file, tipico della zona), si sono diffusi nelle vallate del cuneese sino al Canavese e al Biellese per arrivare alle porte del capoluogo piemontese. Non a caso a Sant'Ambrogio di Torino una sagra le festeggia da 11 anni. A soli 16 km da qui però la storia prende una piega diversa. Pianezza, nell'hinterland torinese, è la patria del melicotto (altro nome che definiva alcune specie di mais), dolcetto di pasta di meliga riscoperto da Gian Paolo Spaliviero, pianezze e cultore di storia locale. La sua ricerca, che è diventata un libro (*Il mistero dei melicotti di Pianezza*, edizioni del Graffio), è partita dalla lettura di un vecchio numero della rivista del Touring Club Italiano del 3 marzo 1920: i melicotti vi sono citati come specialità di Pianezza, il che fa ritenere che fossero già famosi prima del conflitto mondiale del '15-'18 e avessero avuto diffusione popolare, grazie al miglioramento delle comunicazioni stradali nel 1884, verso la città di Torino. Dopo gli anni '30 i melicotti sono misteriosamente scomparsi, tanto che solo l'uscita del libro li riporta allo scoperto e una sagra da 7 anni li festeggia. La ricerca di Spaliviero aveva l'obiettivo di capire il perché della sparizione ma anche di dimostrare che i melicotti, più rustici e sodi, sono i progenitori di altre paste di meliga. I documenti non hanno portato a una conclusione certa e quindi è difficile capire se siano nati prima i melicotti o le paste di meliga del Monregalese, se siano cugini o uno discenda dall'altro. Forse sono soltanto figli di quell'invisibile filo che unisce le necessità: preparati con farina poco costosa e forse con il miele al posto dello zucchero, erano energetici e potevano essere cotti sfruttando il calore del forno acceso per il pane. Perché scomparvero da Pianezza però non si sa. La soluzione non è "elementare", mio caro Watson.

Super fragranti e subito pronti

Croccanti e davvero profumati, ideali come biscotti da tè, hanno ingredienti semplici e una preparazione senza insidie: si impasta, si formano tante palline e si inforna (non c'è lievitazione e il riposo è brevissimo). La ricetta, tratta dal libro "Il mistero dei melicotti di Pianezza", riporta quanto raccontato alla signora Ivana Gagliardi Tampieri da un'anziana novantenne e, secondo l'autore del volume, è quanto più possibile vicina all'originale in uso a Pianezza sino agli anni '40 del Novecento.

MELICOTTI DI PIANEZZA

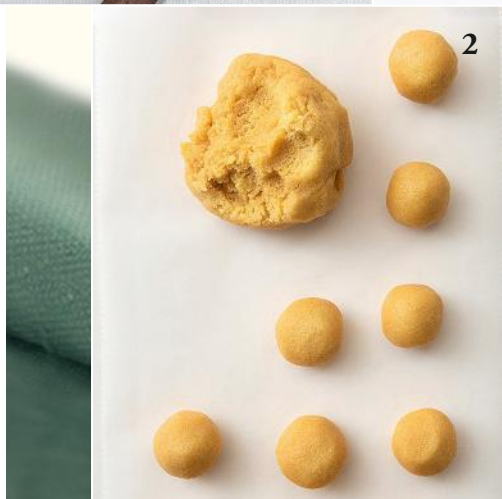
PER 8 PERSONE

240 g di farina di mais fioretto - 120 g di farina 00 - 120 g di zucchero - 150 g di burro - 4 tuorli - 1 limone non trattato - sale

- **1** Mescolate le due farine con lo zucchero e un pizzico di sale e disponete la miscela a fontana sulla spianatoia. Unite al centro il burro molto morbido a fiocchetti, la scorza grattugiata del limone e 3 tuorli e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e fatelo riposare per 30 minuti.
- **2** Prelevate una noce di impasto, formate una pallina e appiattitela leggermente. Ripetete il passaggio fino a terminare l'impasto.
- **3** Disponete le palline su una teglia rivestita con carta da forno, praticate su ognuna un'incisione al centro con la lama di un coltellino e poi spennellatele con il tuorlo rimasto, diluito con poche gocce d'acqua. Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti finché inizieranno a dorare; lasciateli raffreddare su una gratella.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 25 minuti





Deliziosi gnocchi di riso

Must della ristorazione cinese e apprezzatissimi in Italia, sono piatti, allungati e di consistenza “collosa”. Questo è dovuto al fatto che non vengono realizzati con la comune farina di riso, ma con quella di riso glutinoso, protagonista anche di molti dolcetti orientali. In realtà il glutine è completamente assente e la definizione è utilizzata solo per indicare la particolare texture, dovuta alla ricchezza di amilopectina (un polimero del glucosio, presente nelle piante). Preparare gli gnocchi a casa è estremamente semplice: per 4 persone, basta impastare 150 g di farina di riso glutinoso con 1,2 dl di acqua. Poi formate un panetto di circa 1,5 cm di spessore e 4 cm di larghezza, avvolgetelo con pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 1 ora. Quindi tagliatelo a fettine di circa 2 mm, appiattitele leggermente e cuocetele in acqua bollente. Scolate gli gnocchi quando vengono a galla. La farina di riso glutinoso si trova senza problemi nei negozi orientali ma, se non ne avete vicino a casa, potete ovviare al problema mescolando 120 g di farina di riso comune con 60 g di farina 00 e 1,2 dl di acqua tiepida. Per il condimento, tritate nel mixer 100 g di cavolo Cimone e 100 g di cavolfiore viola e saltateli in padella per 2 minuti con 4 cucchiaini di olio, 2 cm di zenzero grattugiato e sale.

Come servire i formaggi affumicati

Pochi ingredienti sanno dare un'impronta inconfondibile quanto i formaggi affumicati. In genere si portano in tavola grigliati, si utilizzano per dare un tocco speciale a pasta o risotti o si usano come elemento gustoso in soufflé e torte salate. Qui, invece, sono proposti in modo diverso, semplicemente a crudo e come protagonisti eccellenti di sfiziosi stuzzichini.

Provola. Prodotta con latte vaccino o di bufala e affumicata con fumo di paglia umida, ha un aroma intenso che si sposa alla perfezione con la frutta. Servitela, per esempio, con il mango ridotto in dadini piccolissimi e aromatizzato con qualche fettina di peperoncino rosso piccante e un filo di olio extravergine.

Caciocavallo. Diffuso in tutto il sud Italia, anche il caciocavallo è prodotto con latte vaccino o di bufala, poi è affumicato con fumo di legna o paglia. Secondo la stagionatura, il suo sapore passa da dolce a piccante. Portatelo in tavola, soprattutto se stagionato, con composte di frutta o agrumi. Per una presentazione scenografica riducetelo a dadi di circa 2 cm, scavateli al centro con uno scavino rotondo di 1 cm di diametro e farciteli con 1/2 cucchiaino di composta di agrumi; decorate con germogli di bieta rossa e una fettina sottilissima di ravanella.

Scamorza. È realizzata esclusivamente con latte vaccino crudo ed è affumicata con fumo di paglia o di alloro. Grazie al suo sapore dolce, predilige abbinamenti dal gusto amarognolo, come una riduzione di birra e miele: fate bollire 3 dl di birra chiara con 20 g di miele di acacia, finché il composto si sarà ridotto a 1/3 e avrà una consistenza sciropposa; lasciate raffreddare e servite con la scamorza a bastoncini.





Brownies (e non solo) senza burro

Volete eliminare il burro senza perdere in golosità? Sostituite ogni etto previsto con 100 g di purea di mele, oppure 100 g di polpa di avocado, o ancora con 125 g di yogurt magro o con purea di banana mescolata con 20 g di olio vegetale. Noi vi proponiamo degli irresistibili brownies, ma il concetto vale anche torte e dolcetti in generale (non per la frolla). Versate 250 g di purea di mele in un colino a maglie finissime e lasciatela sgocciolare per 3-4 ore in modo che perda l'acqua in eccesso. Riscaldate il forno a 180° e rivestite con carta da forno uno stampo quadrato di 20 cm di lato. Mescolate la purea di mele con 120 g di zucchero, 1 bustina di vaniglina, 40 g di olio di semi di girasole, 2 uova sbattute, un pizzico di sale e 90 g di farina setacciata con 50 g di cacao amaro in polvere e una presa di bicarbonato. Unite 80 g di cioccolato fondente al 72% ridotto a pezzettini e versate l'impasto nello stampo. Infornate per 30 minuti, lasciate raffreddare il dolce e tagliatelo a quadretti. Spolverizzate i brownies con zucchero a velo.

Con frutta e spezie si possono fare piccole magie
che danno soddisfazione al palato e aiutano la salute

Tisana rigenerante alla curcuma

Regina della cucina indiana, la curcuma è ricavata dalla radice dell'omonima pianta, originaria dell'Asia. Viene usata fresca o in polvere, in purezza o miscelata ad altre spezie, come nel caso del curry. Dal punto di vista salutare, le si attribuiscono mille proprietà: contrasta i processi infiammatori e ha una potente azione depurativa, antiossidante e antisettica. Per essere assorbita al meglio dall'organismo dev'essere associata al pepe nero o al tè verde. Potete provarla nell'ormai famoso Golden Milk (con latte vegetale, miele e una dose massiccia di curcuma) oppure per questa tisana rigenerante, che prevede l'uso della radice fresca (nei supermercati e nei negozi etnici): pelate 5 g di curcuma fresca, grattugiatela con una grattugia a fori medi in modo da ottenerne 3 g e trasferitela in un pentolino con 3 dl di acqua. Fate bollire per 5 minuti, filtrate, unite un pizzico di pepe nero macinato e dolcificate a piacere con miele di acacia. In cottura, potete aggiungere anche 2 cm di zenzero grattugiato, cannella o chiodi di garofano. Oppure unite qualche goccia di succo di limone a fuoco spento.





Un gusto che conquista.

È risaputo che il segreto delle migliori confetture è nella natura. Frutta di prima qualità e un'attenta lavorazione della materia prima che da Darbo viene tramandata e perfezionata di generazione in generazione. E il gusto non mente. Fatevi conquistare dalle squisite confetture Darbo. Per maggiori informazioni sulle nostre confetture visitate www.darbo.com

d'arbo
Naturrein

Il pieno sapore della natura.

Tutti ai fornelli nella nuova scuola

TRA SHOW COOKING E BRINDISI, L'INAUGURAZIONE DELLA SEDE MILANESE HA CELEBRATO LA PASSIONE PER IL CIBO. LA STESSA CHE TROVATE NEI NOSTRI CORSI



RICETTE STUZZICANTI E GUSTOSE PER LE LEZIONI DI MARZO

01/03

GUSTO ROMANTICO

Lo chef Michele Maino propone un menu veg da gourmet: minestra di mezzi piselli, grano arso e cicoria; polpette di lenticchie in salsa; cavolo cinese e cipolle di Tropea; terrina di cioccolato e fagioli azuki.

06/03

SPECIALE DI MARE

Con la chef Eva Golia prepareremo tonno scottato con salsa agli agrumi, filetti di triglia fritti con panatura al finocchietto; totani aromatici al burro e aglio nero e un tenerissimo polpo alla paprica dolce.

08/03

CUCINA IN COPPIA

Triangolino di pasta mille foglie con farcia di pollo al curry, uvetta e mele verdi o vellutata di gambi di carciofo e chips con riduzione di Cinar o lingotto di salmone marinato in acqua di cetriolo.

13/03

RAVOLI D'ORIENTE

Gli Jiaozi, delicati ravioli cinesi, sono sempre buonissimi, scenografici e adatti a tutti, basta scegliere il ripieno giusto. E noi li facciamo a mano con verdure di stagione, carne di maiale e i classici gamberi.



Visita il sito per scoprire
il calendario completo dei corsi:
www.scuoladicucina.it
 *ScuolaCucinaSaleePepe*

Cortilia
LA CAMPAGNA A CASA TUA

Cortilia

Un nuovo modo di fare la spesa "in campagna" seduti comodamente a casa: online 150 produttori selezionati per 1500 alimenti freschissimi a filiera corta.

GLI SPONSOR DELLA SCUOLA Importanti aziende del settore food hanno scelto come partner la Scuola, che grazie a loro offre ai partecipanti prodotti di qualità eccellente e le migliori attrezzature di cucina.

In collaborazione con:



DSGN **ELEMENTI**



LA LOCATION

La nuova scuola di Sale&Pepe, tra la Stazione Centrale e Porta Venezia, (raggiungibile comodamente con metropolitana o tram) è uno spazio luminoso, caldo e conviviale all'interno del NEFF Collection Brand Store. Un ambiente elegante e multifunzionale con saletta conferenze, comoda tribuna in legno per assistere agli show cooking e tante postazioni di lavoro moderne e accessoriatissime per "studiare" con più gusto.

cena per due



pollo



baccalà



15/03

CENA PER DUE

Con Patrizia Riggi impariamo a cucinare piatti stuzzicanti e sfiziosi come spaghetti ai fiori di zucca, fagottini di crêpe con crescenza ed erbe, e lasagnette con melanzane, pomodorini e bufala.

20/03

CARNI BIANCHE TOP

Le più pregiate e suntuose sono quelle di pollo di Bresse, che stufiamo alla birra. Ma anche il galletto arrostito con purea di carote alla vaniglia e la faraona alla salvia e panna sono ideali per un invito importante.

22/03

TUTTO BACCALÀ

Ecco tante ricette inedite: carpaccio di baccalà al lime; baccalà mantecato con patate e panna; in guazzetto di pomodoro; fritto in tempura con veli di cipolla e una cacio, pepe e baccalà.

23/03

IL CIBO CHE FA BENE

Cristiano Bonolo ci introduce nel goloso mondo della cucina sana con quenelle di riso rosso, panini speziati al vapore, anelli di pasta con asparagi, risotto alla birra e pistacchi, semifreddo veg ai lamponi.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE Neff Collection Brand Store
c/o DesignElementi Via Lazzaretto 3 - 20124 Milano
(M1 fermata Porta Venezia /M3 fermata Repubblica)
Per informazioni scrivi a:
info.scuoladicucina@mondadori.it oppure chiama lo 02 75423300
il martedì e il giovedì dalle 14:00 alle 18:00



Riserva San Massimo

In un'area naturale di 800 ettari nel Parco della Valle del Ticino vengono coltivati tre varietà di riso di alta qualità: il Carnaroli, il Rosa Marchetti e il Vialone Nano.

Sponsor ufficiali:



DONNE DI PIZZA

INFATICABILI, METICOLOSE, MOLTO
PREPARATE, ALLA CONQUISTA DI
UN RUOLO CHE ERA SOLO MASCHILE
CON LA FORZA DELLA PASSIONE

testi e a cura di Daniela Falsitta,
foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Si fanno chiamare “Donne di pizza, donne di cuore”, sono 7 e svolgono un lavoro considerato maschile: le pizzaiole. Lo fanno in varie parti d'Italia, con tecniche e ingredienti diversi, ma incontrandole non puoi fare a meno di notare quanto si somiglino. Passione e determinazione che le animano sono le stesse ed è uguale il loro coraggio. Non è un caso che queste pioniere della pizza femminile siano approdate al mestiere ribaltando le proprie esistenze e abbandonando consolidate sicurezze. Come Eleonora che ha studiato design e lavorato per anni nella moda prima di mettere le mani nella farina e scoprire il senso di realizzazione che solo impastare le trasmetteva. O Paola, l'unica partenopea del gruppo: laureata in marketing si occupava di eventi prima di sentire il richiamo del forno. Persino i suoi familiari, pizzaioli da generazioni, furono un po' scettici per la sua scelta ed era comprensibile visto che in tutta Napoli le pizzaiole si contano sulle dita di una mano. Minuta ma energica, Enrica ha lasciato lo studio della tromba appena due giorni dopo la fine del conservatorio per prendere in gestione una pizzeria da asporto: “in paese dicevano che sarei durata poco”, ricorda, “e invece sono già trascorsi 20 anni”. Le donne della pizza stanno bene insieme. Si sono incontrate

ai corsi dell'Università della pizza Molino Quaglia e, grazie al consiglio della giornalista e conduttrice tv Francesca Barberini, non hanno più smesso di fare gruppo, supportarsi e cercare momenti di condivisione: “organizziamo iniziative benefiche a sostegno delle donne”. Perché fisicamente è duro impastare chili di farina, maneggiare sacchi, infornare, essere impegnate quasi 24 ore al giorno, ma il problema maggiore è ottenere fiducia per i propri sogni. Sarà che Claudia ha cominciato come operaia in un maglificio a 15 anni e, siccome i soldi non bastavano, ha poi accettato un secondo lavoro in una pizzeria, ma la fatica non la spaventa e infatti oggi gestisce un locale tutto suo, mentre Petra, spirito montanaro e controcorrente, in cucina fin dagli anni dell'istituto alberghiero, di locali ne ha fondati addirittura due. Le loro pizze sono gourmet, ottenute con farine di alta qualità, elevata idratazione, lunghe lievitazioni, proprio come quelle di Giovanna e Marina, che hanno una delle storie più belle. Avevano 41 anni quando sono tornate a scuola per concedersi una nuova possibilità: lavoravano di giorno e studiavano di notte finché, alla festa per il diploma, si sono guardate e riconosciute: nei loro occhi c'era la stessa voglia di provarci sul serio. Sei mesi dopo la loro pizzeria è nata.





ELEONORA MASSARETTI

è proprietaria della pizzeria ristorante Basilico Rosso di Castelmassa (Rovigo). "Tutto quello che può stare in un piatto raffinato, diventa anche faritura delle mie pizze", dice. Lo sterminato menu prevede 5 tipi di impasto e cottura: napoletana, in padellino, rotonda, frita, alla pala e supersoft (di cui pubblichiamo la ricetta).



PIZZA SUPERSOFT CON BUFALA, RADICCHIO E PESTO DI ALICI

PER 4 PERSONE

per la pasta: 250 g di farina 0 di media forza - 250 g di farina integrale macinata a pietra - 30 g di semi vari (lino, papavero, sesamo) - 5 g di latte in polvere - 100 g di pasta madre (oppure 5 g di lievito di birra fresco) - 10 g di sale - 15 ml di olio extravergine d'oliva + quello per la lavorazione - 300 ml d'acqua
per la farcitura: 1 cespo di radicchio di Mantova variegato - 80 g di alici del Cantabrico - 280 g di stracciatella di bufala Dop - 40 g di granella di noci - olio extravergine d'oliva

- **1** Mettete nell'impastatrice le due farine, i semi, il latte in polvere, 150 ml d'acqua, la pasta madre e azionate l'apparecchio alla prima velocità per circa 8 minuti versando pian piano l'acqua rimasta. Unite il sale, aumentate la velocità e continuate per altri 5 minuti versando l'olio a filo. Trasferite l'impasto in una ciotola unta d'olio, copritelo con un canovaccio e lasciatelo riposare per 3 ore a circa 24° (1 ora se usate il lievito di birra), poi formate 4 palline e fatele riposare per 10 minuti sul piano infarinato, coperte da un panno a 24°-25°.
- **2** Con un pennello, ungete 4 teglie tonde con diametro di 22 cm e stendetele le pizze. Ungetele anche sulla superficie e lasciatele riposare finché raddoppiano di volume (ci vorranno da 3 a 6 ore in base al lievito usato). Infornatele a 200-210° per 10-15 minuti spruzzando di tanto in tanto dell'acqua per inumidire la camera del forno. Sfornate e lasciate intiepidire.
- **3** Lavate e sfogliate il radicchio: vi serviranno 8 foglie per ogni pizza. Frullate le alici con un filo d'olio e massaggiate la crema ottenuta sulle foglie di radicchio. Suddividete la stracciatella sulle pizze, poi le foglie di radicchio e la granella di noci. Se vi piace, cospargete con un pizzico di polvere di capperi essiccati in forno a 60° per 3 ore (una volta preparati si conservano per diverso tempo).

PIZZA IN PALA CON PATATE AL ROSMARINO E LARDO

PER 4 PERSONE

per la biga: 500 g di farina tipo 1 - 250 ml d'acqua - 100 g di pasta madre (oppure 5 g di lievito di birra fresco)

per l'impasto: 500 g di farina tipo 1 - 600 ml d'acqua
- 25 g di sale - 30 ml d'olio extravergine d'oliva

per la farcia: 300 g di patate - 200 g di straciatella di fiordilatte - 80 g di lardo di colonnata a fettine - rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Fate la biga: impastate a mano gli ingredienti per pochi minuti in modo da ottenere un mix grossolano, trasferitelo in una ciotola coperta da un canovaccio e lasciatelo lievitare per 18 ore a circa 16/18°.
- **2** Nell'impastatrice unite la biga e la farina dell'impasto, azionate l'apparecchio alla prima velocità e, molto lentamente, versate l'acqua. Dopo 10 minuti passate alla seconda velocità e continuate a impastare per altri 10 minuti, unendo verso la fine il sale e poi l'olio a filo. Trasferite l'impasto in un contenitore alto e stretto coperto con un panno e mettetelo in frigo per 24 ore.
- **3** Dividete l'impasto in 4 pezzi da circa 450 g cadauno e lasciateli riposare per 3 o 4 ore su un piano infarinato coperti da uno strofinaccio umido. Trasferite un pezzo alla volta su una placca coperta con carta da forno e stendetelo con le dita, lasciando i segni della pressione dei polpastrelli. Infornate a 250° in forno statico per 5 minuti.
- **4** Fate la farcia: sbucciate e tagliate le patate a fettine sottili, sistematele in una teglia rivestita con carta da forno e unta con un filo d'olio, spolverizzatele di sale e rosmarino e cuocetele per 10 minuti a 250°. Sfornatele, distribuitele sulla pizza, unite la straciatella e infornate nuovamente a 200° per 6-10 minuti. Aggiungete 2 fettine di lardo su ogni pizza e servite.

LA BIGA

È un composto di farina, acqua e lievito utilizzato per l'impasto indiretto. Viene realizzata con farine forti, tali da sopportare tempi di maturazione molto lunghi e consente di ottenere una pasta più alveolata e aromatica. Gli impasti senza biga sono detti con "metodo diretto".



CLAUDIA TOSELLO è titolare della pizzeria Arcobaleno, a Pettorazza Grimani (Rovigo). "Quando ho cominciato non conoscevo nulla degli impasti, ma mi facevo molte domande". Oggi, grazie ai corsi, alla sperimentazione e alla passione per la pasta madre (che ha chiamato come il figlio), nel suo locale sforna pizze di alta qualità, ma anche panettoni e colombe. E gli ortaggi delle farce vengono da un orto che coltiva personalmente.





ENRICA CAUSA ha fondato Rustica, a Galzignano Terme (Padova) una pizzeria da asporto che sorprende con impasti particolari come l'integrale con lievito madre e quello di grano duro Saragolla, facilmente digeribile anche per chi è intollerante al grano tenero. Oggi è affiancata dal marito e la sua impresa dà lavoro a 5 persone oltre a promuovere alcune eccellenze del territorio: dall'olio dei Colli Euganei al miele.



FOCACCIA EUGANEA CON MORLACCO, RADICCHIO TARDIVO E POMODORINI PACHINO

PER 4 PERSONE

per la biga: 600 g di farina tipo 1 - 6 g di lievito di birra fresco - 270 ml d'acqua

per l'impasto: 200 g di farina di grano duro Saragolla (o tipo 0) - 250 ml d'acqua

- 2 g di lievito di birra fresco - 16 g di sale marino - 48 ml di olio extravergine d'oliva

dei Colli Euganei + quello per la lavorazione

per la farcia: 400 g di pelati - 500 g di Morlacco a media stagionatura - 2 cespi di radicchio

tardivo di Treviso - 100 g di ricotta affumicata grattugiata - 250 g di pomodori Pachino -

zucchero a velo - olio extravergine d'oliva - origano secco - aceto - sale

- **1** In una ciotola riunite gli ingredienti della biga e impastate sciogliendo bene il lievito fino a ottenere un composto grezzo, trasferitelo in un contenitore unto d'olio, copritelo con la pellicola e praticatevi qualche foro. Lasciatelo riposare 18 ore a temperatura ambiente.
- **2** Fate l'impasto: nell'impastatrice riunite la biga, la farina, il lievito, 200 ml d'acqua e azionate l'apparecchio a media velocità. Dopo 10 minuti unite il sale, la restante acqua e l'olio a filo. Quando l'impasto è liscio e omogeneo è pronto. La temperatura deve restare entro i 27°.
- **3** Formate 2 panetti e metteteli in ciotole unte di olio, copritele e lasciatele riposare per 30 minuti a più di 20°. Oliate 2 teglie da 40x30 cm e stendetevi i panetti con i polpastrelli, ungendoli d'olio e facendo delle pause. Fate lievitare per 4 ore. Nel frattempo passate i pelati e conditeli con sale e origano. Tagliate i pomodorini a metà e sistemateli su una placca con sale, olio, origano e una spolverizzata di zucchero a velo. Infornate per 15/20 minuti a 250°. Sfogliate il radicchio e lessate le foglie per 2 minuti in acqua salata con 3 cucchiaini d'aceto. Stendete i pelati sulle pizze con delicatezza e infornate a 280° per 8-10 minuti, poi distribuite il formaggio a dadi, le foglie di radicchio e infornate ancora a 250° per 5 minuti. Completate con i Pachino, la ricotta e, se vi piace, poca glassa di aceto balsamico.

MONTANARA FRITTA CON BACCALÀ, SCAROLA E POMODORINI SECCHI

PER 4 PERSONE

800 g di farina tipo 1 - 510 ml d'acqua
- olio per friggere - 1 g di lievito di birra fresco - 20 g di sale
per la farcia: 500 g di stracciatella di bufala Dop - 340 g di baccalà già ammollato - 2 cespi di scarola riccia - il succo di 3 limoni e la scorza di 1 limone di Sorrento non trattato - 8 pomodorini secchi Corbarino - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Stemperate il lievito in 500 ml d'acqua scaldata alla temperatura di circa 24°. Disponete la farina a fontana, versate al centro la metà del mix di acqua e lievito e cominciate a impastare. Dopo qualche minuto versate l'altra metà e continuate a lavorare. Infine sciogliete il sale nell'acqua rimasta e amalgamatela all'impasto sino a completo assorbimento. L'intera operazione dovrebbe durare circa 10 minuti. Fate riposare l'impasto per 30 minuti, poi con un taglio netto dividetelo in 4 panetti e lasciateli coperti per 8 ore a 23°.
- **2** Tagliate il baccalà a listarelle e fatelo marinare per almeno due ore in una ciotola con il succo dei limoni. Sfogliate i cespi di scarola eliminando le foglie più scure, lavate e asciugate quelle chiare e tenere, dividetele in 2 o 3 pezzi secondo la dimensione e conditele con olio e sale. Riducete a pezzetti anche i pomodorini secchi.
- **3** Stendete ogni panetto in modo da creare un disco di 28-30 cm e spessore di 1 cm. Friggete una pizza per volta in un tegame largo con abbondante olio caldo, quando comincia a gonfiarsi giratela sull'altro lato. In totale ogni pizza dovrà friggere per meno di 2 minuti. Sgocciolate il baccalà e ungetelo d'olio. Suddividete sulle pizze la stracciatella di bufala, i pomodorini secchi, le foglie di scarola e il baccalà marinato. Cospargete con la scorza di limone grattugiata e, se vi piace, qualche filo di peperoncino disidratato (acquistabile nei negozi di spezie).



PAOLA CAPPUCCIO, capo incontrastato di Pizza Verace, a Portici (Napoli), è portavoce della "napoletana" in forno a legna e della montanara frita. Con 400 pizze servite in una sola sera, non ammette intromissioni nella gestione degli impasti che ottiene da farine semintegrali e integrali molto idratate. Fare pizza per lei è anche comunicare la qualità dei prodotti e incentivare l'economia locale.





#CandiaSempreConTe
#BenessereSempreConTe





PETRA ANTOLINI ha aperto la pizzeria Settimo Cielo di Settimo di Pescantina (Verona) da sola e il take away Casa Petra con il compagno. I menu si distinguono per gli impasti di farina macinata a pietra semintegrale lievitati con pasta madre e per le farciture che esplorano i prodotti del suo territorio, la Lessinia: prosciutti cotti e crudi, formaggio Monte Veronese, ricotta di pecore Brogna o l'originale Vinappeso utilizzato per questa ricetta.



PIZZA IN PALA ISABELLA AL VINAPPESO E STRACCIATELLA PUGLIESE

PER 4 PERSONE

1kg di farina tipo 1- 750 ml d'acqua - 120 g di pasta madre (oppure 10 g di lievito di birra fresco) - olio extravergine d'oliva per la lavorazione - 20 g di sale per la farcitura: 400 g di stracciatella pugliese - 300 g di vinappeso (prosciutto della Valpolicella affinato nel Recioto e nell'Amarone) a fettine

- **1** Riunite nell'impastatrice tutta la farina e l'acqua e azionate l'apparecchio a bassa velocità per 3 minuti sino ad ottenere un impasto grezzo; lasciatelo riposare per 20 minuti e poi aggiungete il lievito. Impastate ancora per 10 minuti alla prima velocità e per altri 10 alla seconda unendo il sale solo verso la fine.
- **2** Trasferite l'impasto in frigo per 6 ore in un contenitore alto coperto da un canovaccio, quindi dividetelo in 2 panetti e lasciateli lievitare a temperatura ambiente su un piano infarinato finché non raddoppiano (ci vorranno 2 ore circa).
- **3** Stendete ciascun panetto su una placca coperta con carta da forno ungendovi d'olio i polpastrelli per effettuare l'operazione. Infornate le pizze a 290° per 12 minuti. Sfornatele, farcitele con la stracciatella, le fettine di vinappeso e servite.



PIZZA IN TEGAMINO ALLA FERRARESE CON SALAMA DA SUGO E CHIPS DI PERE

PER 4 PERSONE

per la biga: 300 g di farina tipo 1
- 5 g di lievito di birra - 135 ml d'acqua
per l'impasto: 100 g di farina integrale
- 200 g di farina tipo 1 + quella per
la lavorazione - 225 ml d'acqua - 20 g
di sale - 20 ml d'olio extravergine
per la farcia: 500 g di mozzarella
fiordilatte - 400 g di spinaci
- 2 pere Abate - zucchero - 150 g
di squacquerone - 2 spicchi di
salama da sugo precotta (400 g totali)
- glassa di aceto balsamico
- olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Fate la biga: impastate la farina con l'acqua fredda e il lievito per ottenere un composto grezzo. Trasferitelo in una ciotola coperta con pellicola forata e lasciate lievitare per 18 ore a 18°-20°.
- **2** Fate l'impasto: unite la biga con le due farine e l'acqua. Lavorate l'impasto a mano o con l'impastatrice per 10 minuti finché sarà liscio e omogeneo, quindi aggiungete il sale e per ultimo l'olio, a filo. Lasciate riposare il panetto per 30/40 minuti avvolto nella pellicola a circa 24°, poi dividetelo in 4 palline, sistematele in una teglia e continuate la lievitazione proteggendole con della pellicola finché raddoppiano di volume (2 o 3 ore). Con le mani infarinate, stendete ogni pallina in una teglia di ferro con diametro di 28 cm senza lasciar uscire l'aria che si è formata. Fatele riposare ancora mezz'ora coperte da pellicola.
- **3** Tagliate a cubetti la mozzarella, lavate gli spinaci e fateli saltare in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per 5 minuti. Lavate le pere senza sbucciarle e riducetele a fette di 3 mm. Sistematele sulla placca con carta da forno senza sovrapporle, spolverizzatele con poco zucchero e infornate a 150° ventilato per 30 minuti. Distribuite mozzarella e spinaci sulle pizze e infornatele per 20/25 minuti a temperatura massima. Completate con la salama a fettine, lo squacquerone, le chips di pera e un filo di glassa di balsamico.



GIOVANNA BARATELLA E MARINA ORLANDI sono comproprietarie della pizzeria Slurp, nel cuore di Ferrara ("il castello e la cattedrale sono a 30 metri"). Tra le specialità la pizza al tegamino, tipica della città, e gli impasti senza lieviti aggiunti, che richiedono fino a 60 ore di fermentazione, con farina di kamut e farro. Da ex pasticcera, Marina eccelle anche nei dolci.



Non è facile
continuare
a migliorarsi.



www.bauer.it

Da oggi i **dadi classici Bauer** sono preparati
con olio extravergine di oliva.

Un ingrediente genuino che valorizza una ricetta
fatta di sole materie prime selezionate e di altissima qualità.

Da sempre senza additivi. Senza glutine, senza lattosio,
senza glutammato monosodico aggiunto.

Il risultato? **Un colore più intenso, una maggior morbidezza
e un sapore ancora più vero, tutto naturale.**

Bauer
dal 1929
TRENTINO
Autentica bontà.



SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



BONTÀ IN 5 MINUTI

Cerreto Amanti del Biologico presenta Bontà in 5 minuti, tre primi piatti sani, buoni e 100% biologici. Farro alla zucca, Bulgur alla curcuma e Bulgur ai carciofi, sono disponibili nei reparti ortofrutta in monoporzioni da 100 grammi, ideali per il consumo fuori casa.



FENUM MINI LATTORIA TRE CIME

Il formaggio Fenum Mini di Lattoria Tre Cime è prodotto con il Latte Fieno dell'Alta Pusteria, un latte di altissima qualità da mucche alimentate con erba fresca, fieno e piante di campo, senza mangimi OGM, insilati e fieni fermentati. È un formaggio morbido, dal sapore delicato e aromatico.



FRIENN

Frienn, l'innovativo olio per frittura, nasce dopo un accurato percorso di ricerca e sviluppo intrapreso da Olitalia. La sua formulazione con olio di girasole altoleico, gli conferisce proprietà uniche: elevata stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma in frittura e senza cattivi odori.



TARALLINI DI LEGUMI BIO FIOR DI LOTO

I Tarallini di legumi bio sono garantiti senza glutine e senza lievito e realizzati secondo la tradizionale ricetta pugliese, ma con farina di ceci e di fagioli. Unici sul mercato con oltre il 50% di farine di legumi, hanno un gusto intenso e deciso.



NUOVI GNOCCHI KOCH

Koch presenta gli gnocchi di barbabietola e gli gnocchi di patate dolci surgelati. Buoni e genuini, sono realizzati con ingredienti di alta qualità senza l'aggiunta di additivi e di conservanti.



CAFÈ ISTANBUL NESPRESSO

Nespresso presenta "Cafè Istanbul", una Limited Edition perfetta per gli amanti del caffè nero. È una miscela unica dal carattere esotico, tostatura intensa e arricchita dalle note spezziate del pepe nero.



LATTINA SLEEK SAN BENEDETTO

Acqua Minerale San Benedetto presenta l'acqua minerale in lattina Sleek. Nelle varianti Naturale e Frizzante, l'innovativo formato in lattina Sleek "Single serve" risponde alle esigenze sempre crescenti di consumo prêt-à-porter.



KINDER FETTA ALLO YOGURT

Kinder Fetta allo Yogurt Mirtillo & Cranberry è una fresca bontà preparata con ingredienti accuratamente selezionati, senza additivi conservanti e coloranti. Il prodotto mantiene i fermenti vivi per tutta la durata della sua shelf life. La nuova farcitura è a base di golosa purea di mirtillo e mirtillo rosso americano.



"SCELTA VERDE BIO,LOGICO" DESPAR

Utilizzo esclusivo di frutta e verdura fresca, procedimento di estrazione a freddo per conservare le proprietà nutrizionali e applicazione della tecnologia HPP per una shelf life più lunga: queste le caratteristiche dei succhi Despar che, senza zuccheri aggiunti, consentono di fare il pieno di vitamine e sali minerali.



ZAFFERANO 3 CUOCHI

Passione e utilizzo di tecnologie esclusive, rispetto della tradizione ed avanguardia nell'innovazione fanno dello Zafferano 3 Cuochi da oltre 80 anni un prodotto vincente in cucina. Nasce da un'accurata selezione delle migliori partite di zafferano e poi lavorata con estrema cura per conservare le sue inconfondibili proprietà organolettiche.



SNACK! FRATELLI CARLI

Fratelli Carli lancia "Snack!" - disponibile in tre sapori mediterranei, ossia Pop (pomodoro, origano e peperoncino), Erbette (erba cipollina, maggiorana e rosmarino) e Rosmarino e sale. Simili alle chips, sono caratterizzati da ricette semplici, 100% naturali senza conservanti, con Olio di Oliva Carli.



SANT'ANNA BIO BOTTLE

Sant'Anna Bio Bottle, la prima e unica linea di bottiglie compostabili presente in Italia, presenta la nuova bottiglia da 0,5lt: il formato più pratico per avere sempre con sé l'acqua in un pack 100% vegetale che preserva al meglio le caratteristiche organolettiche di purezza e di leggerezza dell'acqua Sant'Anna.



IL PREMIO RAMAZZOTTI

Il Premio Ramazzotti è il primo blend al mondo che unisce amaro e grappa. Un'identità forte che unisce il carattere corposo di Amaro Ramazzotti alle note dolci di vaniglia della Grappa di nebbiolo invecchiata 36 mesi. Una ricetta creata da Ausano Ramazzotti, fondatore di Ramazzotti e ricreata ora in bottiglie numerate.



LATTERIA SOCIALE MERANO

Lattoria Sociale Merano lancia uno yogurt vellutato e leggero con -30% zucchero rispetto alla media dei prodotti simili. Realizzato con latte 100% dell'Alto Adige senza OGM, senza conservanti e senza glutine a cui si aggiunge frutta selezionata, è disponibile in quattro varianti: fragola, albicocca, frutti di bosco e banana.



POP CAFFÈ

Naos è una linea di capsule di caffè compatibili con tutte le macchine Nespresso. Prevede quattro miscele principali: Intenso, Cremoso, Arabico e Decaffeinato. In questa linea sono disponibili anche delle gustose bevande solubili: cioccolato, the al limone, the nero in foglia, ginseng, e tanti altri gusti.



NOVITÀ NESQUIK

Nesquik 30% meno zuccheri è la ricetta Nesquik senza dolcificanti artificiali, fonte di fibre e con l'inconfondibile gusto di Nesquik.



PRINZ GOURMETLINE

Il Carpaccio di Seppie con Passion Fruit di Prinz Gourmetline, è un prodotto innovativo, sano e naturale, ricco di proteine e povero di grassi. Rigorosamente lactose free e gluten free, si presenta in comodi rotoli da affettare, freschi o surgelati, da cui è possibile ottenere fino a 90 fette di prodotto.



NOVITÀ BIO BAULE VOLANTE

L'Aroma naturale di arancia bio e l'Aroma naturale di limone bio sono due nuove proposte senza glutine, preparate solo con olio essenziale di arancia e di limone, che vanno a integrare la linea Home Baking di Baule Volante, dedicata alla preparazione di ogni genere di prodotto da forno.

SEMPLICI PIACERI



Insalata mon amour

SCAROLA, RADICCHI E BELGA DANNO CARATTERE
A PIATTINI SFIZIOSI, PER CONTORNO MA NON SOLO

a cura di Anita Sivi, foto di Mondadori Syndication

FAGOTTINI DI SCAROLA RIPIENI

PER 4 PERSONE

1 cipolla - 1 porro piccolo - 1 costa di sedano
- 1 rapa - 1 cuore di finocchio - 150 g di farro perlato
- 3 dl di brodo vegetale - 2 cucchiai di grana padano
grattugiato - 1 cespo di scarola - peperoncino
in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Sbucciate la cipolla, eliminate le foglie esterne del porro, mondate sedano, rapa e finocchio e lavateli; tagliate gli ortaggi a dadini. Scaldate 2 cucchiari di olio in una padella antiaderente, unite le verdure e rosolatele a fuoco vivace per 5 minuti. Aggiungete il farro, versate il brodo vegetale e cuocete fino a quando sarà completamente assorbito. Condite con il grana padano e una macinata di pepe.
- **2** Lavate la scarola, separando le foglie senza spezzarle, farcite ogni foglia con il farro alle verdure, chiudetele e legatele con un filo da cucina. Sistematele in una vaporiera o in un cestello su acqua in ebollizione e cuocete 5 minuti; regolate di sale. Mescolate 1 pizzico di peperoncino con 4 cucchiari di olio. Servite i fagottini con l'olio piccante e, se vi piace, gambi di bietole rosse lessate e tagliate per il lungo.

FACILE

- Preparazione 10 minuti ● Cottura 30 minuti
- 250 cal/porzione



INSALATE MISTE ALL'ARANCIA E SALMONE

PER 4 PERSONE

400 g di filetto di salmone (trattato per l'uso a crudo)

- 1 radicchio di Verona - 1 radicchio di Treviso tardivo
- 6 puntarelle - 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 arance non trattate - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale fino - 2 cucchiaini di sale grosso
- 1 cucchiaino di pepe nero pestato

- **1** Mescolate il sale grosso, lo zucchero, il pepe pestato e distribuite sul salmone. Avvolgete nella pellicola e lasciate marinare in frigo 2 ore. Lavate e asciugate le insalate, sciacquate e tagliate le puntarelle a julienne.
- **2** Prelevate la scorza di mezza arancia, tagliatela a striscioline e mettetela a bagno in acqua fredda. Spremete il succo delle arance e del limone e fatelo ridurre della metà in una casseruola a fuoco dolce. Spegnete; quando è tiepido salatelo ed emulsionatelo con 2 cucchiaini di olio.
- **3** Togliete il salmone dal frigorifero, sciacquatelo sotto un filo di acqua corrente, asciugatelo con carta da cucina e tagliatelo a fettine. Condite le insalate con metà della salsa agli agrumi, disponetele nei piatti individuali, distribuitevi il pesce e completate con le scorze e la salsa rimasta. Servite, se vi piace, con fettine di pane di segale.

FACILE

- Preparazione 10 minuti + il riposo ● Cottura nessuna
- 575 cal/porzione



INDIVIA CON PANCAKE ALLO YOGURT

PER 4 PERSONE

250 g di farina 00 - 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato - 2 cucchiaio
di zucchero - 2 uova - 250 ml di yogurt - 1 mazzetto
di erba cipollina - 4 cespi di indivia - 1 cucchiaio
di pinoli - 2 cucchiaini di uvetta - 1/2 bicchiere di vino
bianco - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Setacciate la farina con il lievito e il bicarbonato. Unite un pizzico di sale e 1 cucchiaio di zucchero. Sbattete le uova, mescolatele con 200 ml di acqua e lo yogurt e incorporate al mix di farina. Insaporite con l'erba cipollina lavata e tritata e fate riposare 30 minuti.
- **2** Mondate l'indivia e tagliatela a spicchi. Rosolateli in padella con 2 cucchiaini di olio insieme ai pinoli e all'uvetta; salate e spruzzate con il vino. Fate evaporare, unite lo zucchero rimasto e fate caramellare per 2 minuti.
- **3** Scaldate sul fuoco una padella antiaderente, versatevi un mestolino di pastella e fate rassodare 3 minuti, girate e cuocete dall'altro lato. Preparate nello stesso modo altri 7 pancake e serviteli caldi con l'indivia.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 25 minuti
- 405 cal/porzione

TATIN AL RADICCHIO E FORMAGGIO

PER 4 PERSONE

1 confezione di pasta brisée - 2 cespi di radicchio di Treviso - 4 cucchiaini di miele di acacia - 50 g di olive nere denocciolate - 2 acciughe sott'olio - 100 g di formaggio a pasta gialla - olio extravergine d'oliva - aceto bianco - sale - pepe in grani

- **1** Lavate il radicchio e spezzettatelo. Scaldate un wok o una padella antiaderente, versatevi un filo di olio e fatevi saltare l'insalata (tranne qualche foglia per il decoro), mesolando, per 2 minuti. Salate, spruzzate con 2 cucchiaini di aceto bianco e lasciate evaporare.
- **2** Versate il miele sull'insalata, mescolate, togliete dal fuoco e distribuitela in 4 stampini individuali, leggermente unti d'olio. Ritagliate dalla pasta brisée 4 dischi della misura degli stampini, bucherellateli con la forchetta e utilizzateli per coprire l'insalata. Cuocete in forno caldo a 180° per 20-25 minuti.
- **3** Intanto passate al mixer olive e acciughe, versando 2 cucchiaini d'olio a filo, fino a ridurle in crema. Sfornate le tatin nei piatti individuali, pepatele, guarnitele con foglie di insalata tenute da parte e servitele tiepide con il formaggio a scaglie e la crema di olive preparata.

MEDIA

- Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti
- 555 cal/porzione



LA CARNE DI SUINO,

GRAZIE AL MIGLIORAMENTO
DEGLI ALLEVAMENTI HA POCHI GRASSI,

UN COSTO BASSO E UNA GRANDE
VERSATILITÀ IN CUCINA.

UNAPROS

UNIONE NAZIONALE TRA LE ORGANIZZAZIONI
DEI PRODUTTORI DI CARNE SUINA

Perché consumare la carne di suino? Perché è magra, ricca di proprietà nutritive, è veloce da cucinare e può essere gustata secondo le molteplici ricette proposte dalla cultura gastronomica italiana

MANGIARE CARNE DI SUINO SIGNIFICA:

mangiare bene

nutrirsi in modo adeguato

consumare prodotti sicuri provenienti da allevamenti certificati

Seguici sui nostri canali social



mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

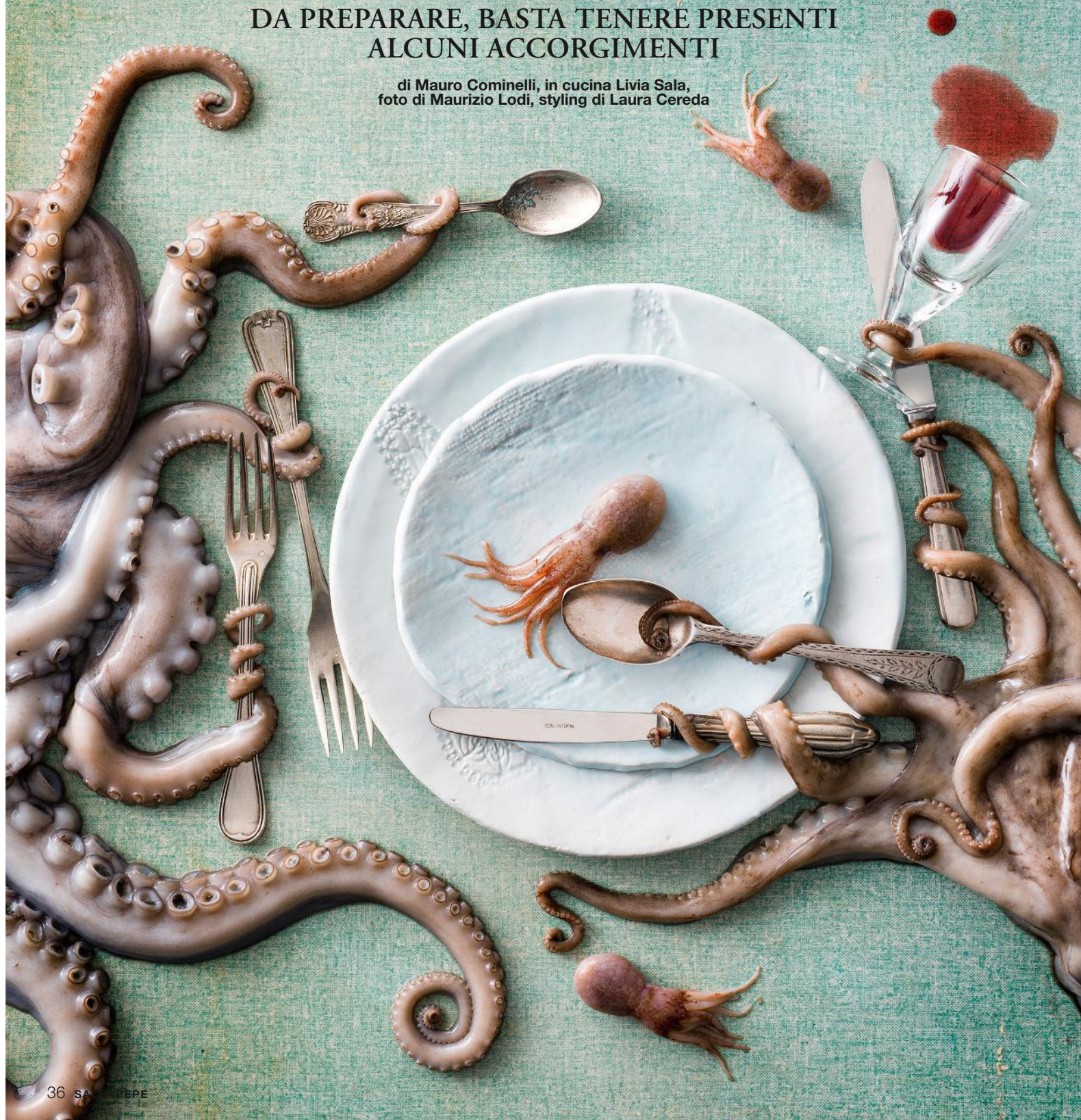
Progetto finanziato con il contributo del Ministero delle Politiche agricole alimentari,
forestali e del turismo

smea
Società di servizi
per il mercato agricolo alimentare

Polpo e moscardini

QUESTI MOLLUSCHI DAI LUNGHI TENTACOLI
SONO MOLTO GUSTOSI E FACILI
DA PREPARARE, BASTA TENERE PRESENTI
ALCUNI ACCORGIMENTI

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





MOLLUSCHI CEFALOPODI

- **1** Il polpo, spesso di grandi dimensioni (anche 40-50 cm di lunghezza), è riconoscibile per le doppie file di ventose sugli otto tentacoli. Ha pelle grigia con striature iridescenti.
- **2** Il moscardino muschiato è più piccolo del polpo, ha carni meno pregiate e si riconosce per il fatto di avere una sola fila di ventose.
- **3** Il moscardino fragolino ha dimensioni molto piccole e polpa tenera, tanto che si presta alla frittura.

POLPO: PULITO E LESSATO

- **1** Rivoltate la testa di un polpo di circa 1 kg, eliminate le interiora e togliete occhi e becco con le forbici.
- **2** Immergete il polpo per 3 volte in abbondante acqua bollente, tenendolo per la testa: i tentacoli si arricciano e il polpo rimane ben immerso. Cuocetelo per 1 ora.
- **3** Trasferitelo in un colino, fate scorrere acqua fredda e passate la mano chiusa sui tentacoli per eliminare la pelle e le parti gelatinose.



TRATTARE I MOSCARDINI

- **1** Rivoltate la testa come un guanto per eliminare le interiora.
- **2** Togliete occhi e becco con le forbici; se i moscardini sono molto piccoli, il becco può essere tolto solo facendo pressione con un dito sul retro del ciuffo dei tentacoli.
- **3** Una volta cotti, i moscardini piccoli si possono mangiare interi. Se più grandi, come per il polpo, separate la testa dai tentacoli e riducete il tutto a pezzetti.



POLPO IN UMIDO CON POMODORO E AROMI

- **1** Rosolate 1 polpo di 1 kg in una casseruola di coccio con 4-5 cucchiaini di olio per 2-3 minuti. Abbassate la fiamma al minimo e unite 400 g di pelati sminuzzati e 1 cucchiaino di zucchero. Chiudete con un coperchio ermetico: così il vapore, durante la cottura, rimarrà all'interno.
- **2** Cuocete per 2 ore, scuotendo di tanto in tanto la casseruola; intanto tritate 2 spicchi d'aglio e 1 ciuffo di prezzemolo. Regolate il polpo di sale e pepe e spolverizzate con il mix aromatico preparato; fate riposare per 2 minuti e servite.

SPAGHETTI CON SUGO PICCANTE DI MOSCARDINI

- **1** Rosolate 1 spicchio d'aglio schiacciato e spellato con 0,5 dl di olio in una casseruola. Unite 500 g di piccoli moscardini e sfumate con 1 dl di vino. Togliete l'aglio, unite 500 g di polpa di pomodoro e poco peperoncino, chiudete e cuocete a fuoco basso per 40 minuti.
- **2** Cuocete 320 g di spaghetti in acqua bollente salata per 2 minuti in meno del tempo indicato sulla confezione. Scolateli (tenendo da parte poca acqua di cottura) e trasferiteli nella casseruola. Versate pochi cucchiaini per volta di acqua tenuta da parte e proseguite la cottura per 2-3 minuti, mescolando.



TENTACOLI CROCCANTI CON PURÈ DI SEDANO RAPA

- **1** Lessate 1 polpo in acqua bollente. Sbucciate 1 sedano rapa di 500 g e 200 g di patate, tagliateli a tocchetti e metteteli in una casseruola con 5 dl di latte; portate a bollore e cuocete per 20 minuti. Tritate 1 scalogno e fatelo appassire in una casseruola con olio; aggiungete le verdure sgocciolate e fatele insaporire per 2 minuti. Frullate, salate, pepate e tenete in caldo.
- **2** Sgocciolate il polpo, eliminate la testa e separate i tentacoli. Scaldate un filo d'olio in una padella di ferro o antiaderente e fate saltare i tentacoli per 2-3 minuti a fiamma molto alta, girandoli con una pinza; salate e pepate. Distribuite purè e tentacoli e servite.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

POLPO BEN TENERO FRA LEGGENDE E REALTÀ

IL TAPPO DI SUGHERO. Il mito più curioso sulla cottura del polpo è quello legato al tappo di sughero. Deriva dall'abitudine dei pescatori sardi che, per renderlo tenero, lo facevano bollire con pezzi di corteccia di sughero. Il sughero contiene l'acido tannico, presente anche

nel vino, che ha la proprietà di ammorbidire gli alimenti. Peccato che, per ottenere qualche risultato apprezzabile, sarebbe necessario cuocere il polpo non con uno, ma con decine di tappi, a scapito del suo sapore. I TRUCCHI GIUSTI. Sono parecchi, non tutti praticabili in un'abitazione, come il metodo, usato dai pescatori,

di lanciarlo più volte contro uno scoglio o di smuoverlo a lungo in grandi bacinelle d'acqua di mare. In casa si possono mettere in atto altre procedure. Potete battere i tentacoli per qualche minuto con un batticarne, in modo da sfibrarne i tessuti. Oppure acquistatelo surgelato o congelatelo in casa: il gelo spezza le fibre che lo rendono duro.

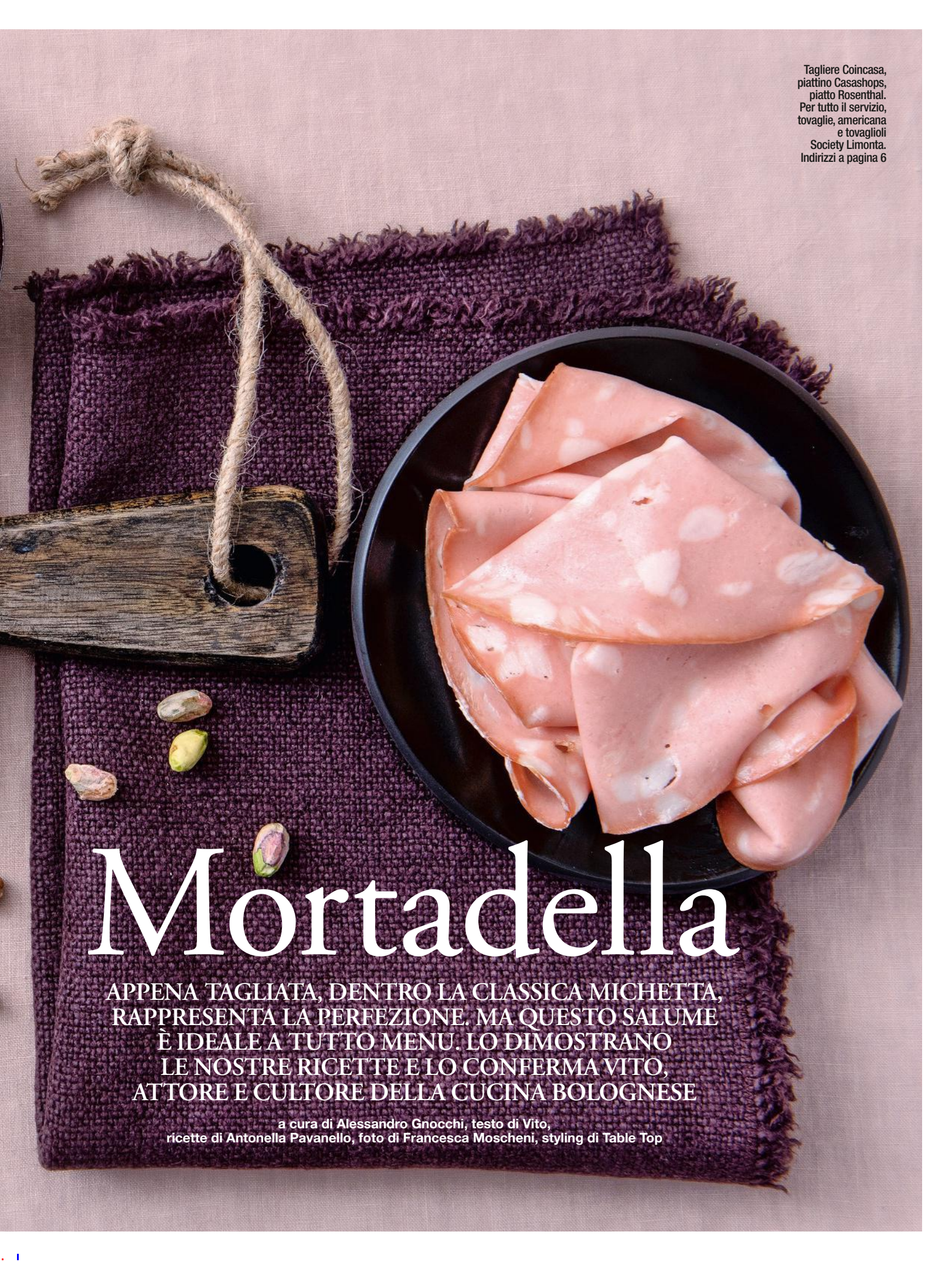
NEL PROSSIMO NUMERO: SCAMPI E SCAMPONI

Pentole TVS, coltelli
Fiskars e piatti
e casseruole di Interra
Ceramica.
Indirizzi a pag 6





Tagliere Coincasa,
piattino Casashops,
piatto Rosenthal.
Per tutto il servizio,
tovaglie, americana
e tovaglioli
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6



Mortadella

APPENA TAGLIATA, DENTRO LA CLASSICA MICHETTA,
RAPPRESENTA LA PERFEZIONE. MA QUESTO SALUME
È IDEALE A TUTTO MENU. LO DIMOSTRANO
LE NOSTRE RICETTE E LO CONFERMA VITO,
ATTORE E CULTORE DELLA CUCINA BOLOGNESE

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Vito,
ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Table Top



INVOLTINI CON RADICCHIO TARDIVO ALL'ACETO BALSAMICO E MIELE

PER 4 PERSONE

8 fette non troppo sottili di mortadella con i pistacchi -
180 g di mortadella da tritare -
80 g di provola grattugiata -
4 cespi di radicchio tardivo -
2 fette di pane a cassetta -
1 uovo - 40 g di granella di pistacchi - 2 cucchiaini di prezzemolo tritato - olio extravergine d'oliva - 3 cucchiaini di miele - 3 cucchiaini di aceto balsamico - aceto rosso - sale - pepe

● **1** Mondate 2 cespi di radicchio, affettateli finemente, lavateli, asciugateli e fateli saltare in padella con 2 cucchiaini d'olio per 2-3 minuti. Metteteli in un colino, strizzateli per eliminare il liquido in eccesso e trasferiteli in una ciotola. Tritate la mortadella, frullate il pane e unite tutto al radicchio. Aggiungete la provola, l'uovo, metà granella di pistacchi, il prezzemolo, sale, pepe e mescolate bene in modo da ottenere un composto omogeneo. Mettete una cucchiainata di ripieno su ogni fetta di mortadella con i pistacchi, ripiegate i bordi del salume sull'impasto in modo da formare tanti "pacchetti" e legate ciascuno di questi con un filo di rafia.

● **2** Mondate, lavate e asciugate i cespi di radicchio rimasti. Scaldate 4 cucchiaini d'olio in una padella antiaderente e fate rosolare gli involtini a fuoco dolce 4 minuti circa per lato. Unite il radicchio, sfumatelo con 4 cucchiaini di aceto rosso e fatelo appassire leggermente per 1 minuto. Togliete dalla padella gli involtini e il radicchio e teneteli al caldo.

● **3** Deglassate la padella con l'aceto balsamico, unite il miele e fatelo sciogliere mescolando bene. Allungate la salsa con qualche cucchiaino di aceto rosso e togliete dal fuoco. Servite gli involtini con il radicchio nappati con la salsa al miele e spolverizzati con la granella di pistacchi rimasta.

FACILE ● Preparazione 30 minuti

● Cottura 15 minuti ● 540 cal/porzione



Sottopiatto Thomas,
piatto e piattino
Rosenthal, posate e
bicchiere Zara Home;
piatto esagonale Ikea.
Indirizzi a pagina 6



Vito (nome d'arte di Stefano Bicocchi). L'attore, nato a San Giovanni in Persiceto (Bologna), è un grande conoscitore della cucina del territorio, tema di cui tratta nella trasmissione "Vito con i suoi" su Gambero Rosso Channel.

Quando uno fa l'operaio e si alza tutti santi giorni all'alba per prendere la corriera e andare in officina ha bisogno di qualcosa che lo consoli. Qualcosa di mangereccio, intendo. Lo so bene perché quando ero giovane, per anni mi sono levato all'alba e prendevo la corriera che da San Giovanni in Persiceto ci portava fino alle fabbriche del Bargellino, nella periferia industriale di Bologna. Avevo il pranzo per la giornata preparato dalla nonna Alice, però non bastava a consolarmi, così andavo alla salumeria Luppi e mi facevo preparare una rosetta con la mortadella. Oggi si direbbe che era il mio comfort food. Non è vero, era molto di più, era la perfezione che illuminava la mia giornata. In realtà, era una perfezione che io cercavo di rendere più perfetta rosicchiando la parte di salume che debordava dalla rosetta per pareggiarne i bordi. A furia di perfezionarlo, al termine del viaggio il panino era finito e la corriera profumava di mortadella, perché anche gli altri pendolari avevano fatto come me. La salumeria Luppi lavorava parecchio la mattina. Si sceglieva la mortadella perché quella forma tonda, rosata, profumata, punteggiata dai lardelli immacolati fa parte della nostra storia e distribuisce democraticamente quarti di nobiltà culinaria. Insomma, è roba buona per tutti e chi dice che sia meglio non sapere cosa c'è dentro si sbaglia: sapere è godere. La parte magra è fatta con la muscolatura della spalla di maiale. Per i lardelli si usano le parti grasse più pregiate dell'animale, in particolare quelle della gola. La carne magra viene macinata e resa un impasto, si aggiungono i lardelli, poi si insacca e si passa alla cottura in ambienti riscaldati da stufe ad aria secca. Fine della parentesi tecnica. La storia ci dice che

l'uso di macinare la carne di maiale risale ai Romani, che la pestavano nel mortaio producendo il "mortatum". Già nel 1661, il cardinale Farnese pubblicò a Bologna un bando sulla produzione del nostro insaccato. Fine della parentesi storica. Adesso, devo parlare di mia nonna Alice, anche lei un pezzo di storia. Tra le sue specialità, ne aveva due di stretta pertinenza con il nostro tema. A una aveva anche dato un nome, "Gli uccellini del Re". Stendeva delle fettine sottili di manzo, ci metteva sopra altrettante fette di mortadella piuttosto spesse, un po' di formaggio, poi chiudeva a involtino, soffriggeva in olio e cuoceva in salsa di pomodoro. Questo era un piatto dei giorni feriali. Per gli ospiti importanti preparava un antipasto irresistibile: cubotti di mortadella impanati e fritti in olio. Gli ospiti gradivano, e noi pure, tutti in attesa di un nuovo invito.

Le regole dell'intenditore

A Bologna questo salume entra in qualsiasi ricetta in cui ci sia un ripieno o un impasto di carne. Tortellini, polpettoni, polpette cosa sarebbero senza la mortadella? Bisogna solo che la sua presenza sia discreta perché il profumo e il sapore sono pervasivi. Soprattutto per i ripieni la usiamo in purezza, senza pistacchi. Gli intenditori puntano sulle gradazioni di profumo. Mio babbo, se la usa in cucina, prende "quella profumata", in dialetto naturalmente: "quala profumè".

Quando si va in salumeria, oltre che un buon naso, serve anche un buon occhio per riconoscere i colori giusti. Il rosa della parte magra non deve essere troppo acceso, segno dell'uso di additivi, ma neanche spento o tendente al grigio, indice di scarsa freschezza o di scarsa qualità delle carni. I lardelli devono essere bianchi e brillanti, dai contorni netti e ben aderenti all'impasto.

Altra regola fondamentale per godersi un simile tesoro è quella di consumarlo appena comprato. La mortadella non deve arrivare al giorno dopo, dunque non si pone il problema della conservazione. È il negoziante che deve sapere il fatto suo. Ricordo che, dopo aver servito un cliente, il salumiere di San Giovanni in Persiceto passava sulla parte tagliata un velo di olio di semi, quasi con una carezza. Non chiedetemi una spiegazione scientifica di che cosa avvenisse. Vi posso solo dire che quella mortadella bisogna averla provata.

Vito

Quella forma tonda, rosata, profumata, punteggiata di lardelli immacolati fa parte della nostra storia e distribuisce democraticamente quarti di nobiltà culinaria

Bicchieri Coincasa,
piatto Easy Life,
sottopiatto Rosenthal,
posate, Busatti.
In basso, pentola
Le Creuset.
Indirizzi a pagina 6

ROTOLO DI VITELLO CON STRACCHINO E ASPARAGI

PER 6 PERSONE

800 g di fesa di vitello aperta
a libro - 300 g di stracchino -
200 g di mortadella a fette -
1 mazzo di asparagi - 2 dl di vino
bianco secco - 2 dl di brodo -
8 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva - 40 g di burro - 1 ciuffo
di salvia - 2 rametti di rosmarino
- 1 foglia di alloro - sale - pepe

- **1** Private gli asparagi delle estremità più dure, lavateli e scottateli per 2 minuti in acqua bollente salata, scolateli e lasciateli intiepidire. Stendete la fesa su un tagliere, conditela con sale e pepe e copritela con la mortadella. Distribuitevi sopra lo stracchino a fiocchetti, copritelo con metà degli asparagi, arrotolate la fesa e legatela con lo spago da cucina.
- **2** In una casseruola, scaldate l'olio col burro, rosolatevi la carne a fuoco vivace su tutti i lati e quando è ben dorata sfumatela con il vino. Salate, pepate, unite salvia, alloro e rosmarino e bagnatela con poco brodo. Proseguite la cottura sul fuoco a pentola semicoperta per circa 1 ora unendo poco brodo alla volta.
- **3** Durante gli ultimi 5 minuti aggiungete gli asparagi rimasti e fateli insaporire. Quindi togliete la carne dalla pentola e fatela riposare per 10 minuti; eliminate lo spago, tagliatela a fette abbastanza spesse e servitela con il fondo di cottura e gli asparagi.

FACILE ● Preparazione 20 minuti
● Cottura 1 ora ● 500 cal/porzione





FRITTATA CON BIETOLINE E PORRI

PER 6 PERSONE

8 uova - 2 piccoli porri - 200 g di bietoline colorate già pulite - 80 g di parmigiano reggiano grattugiato - 150 g di mortadella a fette di 1 cm di spessore - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate i porri, lavateli e tagliateli a rondelle fino a metà della parte verde. Tagliate a strisciole le bietoline, lavatele e fatele appassire in padella con 2 cucchiaini d'olio per 5 minuti. Salatele, pepatele e toglietele dal fuoco; trasferitele in un colino a maglie fini per eliminare il liquido in eccesso e tenetele da parte. Nella stessa padella, scaldate 2 cucchiaini d'olio e rosolate i porri dolcemente per 2-3 minuti, salateli, pepateli, toglieteli dal fuoco e teneteli da parte.
- **2** Tagliate la mortadella a quadretti di circa 1 cm di lato. In una ciotola, sgusciate 4 uova; separate i tuorli dagli albumi (tenendo questi ultimi da parte) delle uova rimaste, uniteli alle uova sgusciate, aggiungete il parmigiano, sale e pepe e sbattete bene con una forchetta. Montate a neve gli albumi tenuti da parte e incorporateli al composto. Unite le verdure e la mortadella e mescolate delicatamente.
- **3** Ungete d'olio una padella antiaderente di 20 cm di diametro, mettetela sul fuoco e, quando è calda, versatevi il composto e cuocete a fiamma bassa per 8-10 minuti. Quando la frittata si sarà rappresa giratela e cuocetela altri 8 minuti a fiamma bassa. Togliete dal fuoco e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti

● Cottura 25 minuti ● 330 cal/porzione



SPIEDINI DI ZUCCHINE, MORTADELLA E MOZZARELLA

PER 4 PERSONE

3 zucchine grandi - 80 g di pangrattato - 80 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 cucchiaini di origano secco - 6 fette di mortadella spesse - 250 g di mozzarella - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele in senso longitudinale a fette di 3 mm di spessore. Conservate le 12 centrali più larghe e regolari e utilizzate gli scarti per altre preparazioni. Su un vassoio, mescolate il pangrattato con il parmigiano, l'origano e un pizzico di sale e di pepe. Spennellate le zucchine su entrambi i lati con l'olio extravergine d'oliva, impanatele nel composto aromatico e allineatele su una teglia rivestita con carta da forno. Infornate a 200° per 10 minuti, poi togliete le zucchine e fatele intiepidire.
- **2** Intanto, sgocciolate e tamponate bene la mozzarella con carta da cucina; poi, tagliatela a bastoncini di 2,5x1 cm. Tagliate la mortadella a strisce poco più larghe delle fette di di zuccina e appoggiatevele sopra. Posizionate 2 o 3 bastoncini di mozzarella su ogni fetta e arrotolatele su se stesse formando tante spirali.
- **3** Infilate le spirali suddividendole su 4 spiedini, allineateli su una teglia cuoceteli in forno per 10 minuti a 180° azionando il grill a fine cottura per dare una leggera doratura. Potete servirli come antipasto oppure come secondo accompagnati da un'insalata.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 430 cal/porzione

Padella antiaderente
Ballarini, cucchiaio
di legno Cargo,
piattini Coincasa.
Nell'altra pagina,
vassoio Coincasa,
spiedini Tescoma.
Indirizzi a pagina 6



CIPOLLE RIPIENE ALLA LIGURE

PER 4 PERSONE

4 cipolle grandi bianche
- 700 g di patate - 80 g di
parmigiano reggiano grattugiato
- 150 g di mortadella - un ciuffo
di maggiorana - 1 uovo - olio
extravergine d'oliva - pangrattato
- noce moscata - sale - pepe

● **1** Sbucciate le cipolle, tagliatele a metà in senso verticale e scottatele in acqua bollente salata per 3-4 minuti; scolatele, lasciatele intiepidire e separate i vari strati creando tante "scodelline" (circa 20). Conservate i cuori delle cipolle.

● **2** Intanto, sbucciate le patate, tagliatele in grossi pezzi e lessatele per circa 15 minuti. Qualche minuto prima del termine di cottura unite i cuori delle cipolle poi scolate tutto e schiacciate patate e cuori di cipolla con una forchetta. Lasciate intiepidire.

● **3** Tritate separatamente la mortadella e la maggiorana e trasferitele in una ciotola; unite le patate e le cipolle schiacciate, il parmigiano, sale, pepe, una grattata di noce moscata, 1 cucchiaio d'olio e l'uovo. Mescolate e, se il composto risulta molto umido, unite 1 cucchiaio di pangrattato.

● **4** Ungete d'olio una teglia o una pirofila. Farcite le scodelline di cipolla con il ripieno, allineatele nella teglia e spolverizzate di pangrattato. Cuocete in forno a 200° per circa 30 minuti, sfornate, fate intiepidire e servite.

FACILE

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 50 minuti
- 300 cal/porzione



Sottobicchieri di
legno Zara Home.
Nell'altra pagina,
teglia Virginia Casa,
piattini Tognana,
forchette Mepira.
Indirizzi a pagina 6



MA CHI DICE CHE È UN SALUME GRASSO?

La Mortadella Bologna ha ottenuto il marchio Igp nel 1998 ed è garantita da un Consorzio di tutela dal 2001. Ne parliamo con il presidente Corradino Marconi.

Molti pensano che la mortadella sia un salume grasso. Ma è vero?

La Mortadella Bologna IGP è un prodotto sempre più in linea con i dettami della scienza nutrizionale moderna: un etto di salume fornisce circa 288 calorie, meno di un piatto di pasta, e soltanto tra i 60 e i 70 mg di colesterolo, come la carne bianca più dietetica.

Tutte le mortadelle sono uguali o è possibile stabilire una graduatoria di qualità?

Ognuna ha le sue caratteristiche distintive. Nel caso della Mortadella Bologna IGP, vi è un'elevata qualità legata al rispetto di un rigidissimo disciplinare: carne di suino al 100% attentamente selezionata e tritata, poi insaccata e cotta in apposite stufe ad aria secca, fino a raggiungere i 70° al cuore del salume, con tempi di cottura che oscillano tra le 8 e le 26 ore a seconda delle dimensioni. Questo processo conferisce alla mortadella il suo profumo e il suo sapore inimitabili.

Con o senza pistacchi?

C'è un criterio per la scelta?

Il disciplinare ammette entrambe le versioni. Storicamente nel bolognese e nel Nord Italia si preferisce quella senza pistacchi, mentre a Roma e nel Sud la nota verde dei pistacchi nella Mortadella Bologna è un must irrinunciabile. Quindi si può dire che è solo una questione di gusto.



LASAGNE CON MORTADELLA, TALEGGIO, SPINACI E CIPOLLOTTI

PER 6 PERSONE

per la besciamella: 50 g di burro - 50 g di farina - 6 dl di latte - 180 g di taleggio (senza crosta) - 250 g di ricotta - noce moscata - sale - pepe
per le lasagne: 500 g di spinaci puliti - 4 cipollotti - 1 spicchio d'aglio - 200 g di mortadella a fette - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 250 g di pasta fresca stesa - burro per la pirofila - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lavate i cipollotti e tagliateli a rondelle. Scaldate 5 cucchiaini di olio con l'aglio sbucciato in una padella e fatevi appassire i cipollotti. Unite gli spinaci, fateli appassire, salate, pepate e toglieteli dal fuoco. Eliminate l'aglio e tenete da parte.
- **2** Preparate la besciamella. In una casseruola, fate fondere il burro, unite la farina mescolando con una frusta e poi il latte, poco alla volta. Portate a ebollizione, condite con una grattata di noce moscata, sale e pepe. Dopo 2 o 3 minuti, unite il taleggio a pezzetti, fatelo fondere, poi incorporate la ricotta e togliete dal fuoco.
- **3** Imburrate una pirofila e stendete uno strato di pasta. Copritela con un velo di besciamella, 1/4 degli spinaci, una spolverizzata di parmigiano, 2 fette di mortadella e un altro velo di besciamella. Ripetete gli strati altre 3 volte terminando con una spolverizzata di parmigiano e infornate a 180° per 25-30 minuti. Togliete dal forno, lasciate riposare 5 minuti e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 35 minuti ● 550 cal/porzione

TASTE

In viaggio con le diversità del gusto

9-11 MARZO 2019
STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE



PITTIMAGINE.COM



Organizzato da



PITTI
IMMAGINE

CENTRO
DI
FIRENZE
PER LA
MODA
ITALIANA

In collaborazione con



Con il patrocinio di



Sponsor tecnico



PITTISMART

Available on the
App Store

ANDROID APP ON
Google play

Lode al gnocco fritto

IL GRAN MAESTRO DELLA CONFRATERNITA DEDICATA ALLA SPECIALITÀ MODENESE, CE LA PRESENTA IN VERSIONE CLASSICA CON I SALUMI E IN ABBINAMENTI GOURMAND IDEATI DA UN GIOVANE CHEF

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi,
ricette di Francesco Rompianesi

TRADIZIONALE

Con parmigiano reggiano, salame di montagna, prosciutto, pancetta e caciotta dell'Appennino Modenese

LUCA BONACINI, gourmet appassionato, giornalista e scrittore enogastronomico, è Gran Maestro della Confraternita del Gnocco d'Oro, associazione culturale modenese che valorizza il piatto simbolo della tradizione culinaria locale. Oltre ad aver pubblicato 2 libri sul gnocco e sui locali che lo cucinano, la Confraternita ogni anno premia con un concorso il migliore della città. Inoltre nomina i "testimonial", chiamati Ambasciatori della Coppia Fumante in riferimento a due pezzetti di gnocco. (Nella foto Luca Bonacini, a sinistra, con lo chef Francesco Rompianesi).

Cappuccino e... gnocco. Invece di cornetto e brioche, a Modena è tradizione abbinare il caffelatte con il gnocco fritto (con buona pace dei puristi, qui l'articolo "il" è di rigore), che i bar e i ristoranti della città preparano a tutte le ore: per la prima colazione, appunto; come spuntino con un bicchiere di Lambrusco; a pranzo o all'aperitivo con salumi e formaggi: prosciutto di Modena, pancetta, ciccioli, pecorino, caciotta, parmigiano reggiano. Come scrive Luca Bonacini "...L'attesa è dolce, l'aroma inconfondibile mentre la banconiera ordina in cucina di friggere

ancora. In un attimo... ecco arrivare la coppia fumante" (gli gnocchi vengono serviti in 2 pezzi). Cibo semplice e antico, che si dice risalga ai Longobardi, il gnocco fritto è versatile e trasversale: storica colazione dei contadini, era apprezzato anche dal cuoco degli Estensi; e ancora oggi si trova nei chioschi fino ai ristoranti eleganti, reinterpretato da grandi cuochi. Cibo identitario per i modenesi e gli emiliani (specialità simili con nomi diversi si trovano a Bologna, Parma, Reggio), in questi anni è diventato famoso in tutta Italia, e persino all'estero.





GNOCCHO FRITTO

PER 4-6 PERSONE

500 g di farina 00 - 10 g di lievito di birra - 5 g di zucchero semolato - 14 g di sale - 50 g di strutto - 200 g di latte tiepido - strutto (oppure olio d'arachide) per friggere

- 1 Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Aggiungete al centro lo strutto, poi il lievito.
- 2 Versate il latte e mescolate con una forchetta.
- 3 Quando il composto si è un po' sciolto aggiungete anche lo zucchero, sempre mescolando con una forchetta.
- 4 Impastate tutti gli ingredienti insieme, lavorando bene fino a ottenere un composto liscio ed elastico.
- 5 Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per circa 30 minuti (l'impasto non deve lievitare).
- 6 Riprendete l'impasto, tagliatene un pezzetto, appiattitelo e poi tiratelo con l'apposita macchinetta, fino a ottenere una striscia di 2 mm di spessore (tacca 2-3).
- 7 Rifilatela con la rotella dentata in modo da ottenere un rettangolo poi dividetelo in rettangoli più piccoli di circa 10x5 cm. Proseguite così fino a esaurire l'impasto
- 8 In una padella per friggere portate lo strutto a 200° di temperatura. Immergetevi un rettangolo, copritelo d'olio con la schiumarola, giratelo (a volte si gira da solo).
- 9 Fatelo gonfiare (in tutto 1 minuto) e scolatelo su carta assorbente. Preparate allo stesso modo i rimanenti gnocchi.



TRADIZIONE E NUOVA CUCINA

Laurea in economia presto abbandonata per i fornelli, il modenese Francesco Rompianesi è chef di Latteria21 (a sinistra), un piccolo bistrò nel centro della sua città aperto dalla prima colazione alla cena. La sua cucina, che si è formata alla scuola degli stellati Luca Marchini e Tokuyoshi a Milano, è ricercata nella sua semplicità e nel grande rispetto della materia prima.



GNOCO FRITTO CON FRIGGIONE E CACIOTTA DELL'APPENNINO MODENESE

PER 6 PERSONE

2 cipolle dorate - 1 pomodoro ramato - 1 cucchiaino di zucchero - aceto di vino - olio extravergine d'oliva - sale - 70 g di caciotta dell'appennino modenese - 6 porzioni di gnocco fritto

- **1** Preparate il friggione modenese (abituamente viene servito come contorno per le carni). Pulite le cipolle, affettatele e fatele rosolare in padella con un po' d'olio e un pizzico di sale. Tagliate il pomodoro a fettine.
- **2** Unite il pomodoro alle cipolle e regolate di sale.
- **3** Versate l'aceto e lo zucchero e cuocete per circa 20 minuti fino a che le cipolle saranno appassite. A cottura terminata aggiungete a piacere un filo di aceto balsamico di Modena Igp invecchiato. Servite il gnocco fritto caldo con fettine di caciotta e 1 cucchiaino di friggione a porzione.



"GNOCO E CAFFELATTE" CON CREMA DI LATTE, CAFFÈ E CACAO

PER 6 PERSONE

500 g di latte - 25 g di farina - 25 g di amido di mais - 100 g di zucchero - caffè in polvere - cacao amaro - 6 porzioni di gnocco fritto

- **1** Preparate la crema. In una ciotola riunite la farina con l'amido e lo zucchero. Versate il latte tiepido, lavorando con una frusta. Fate addensare sul fuoco in un pentolino.
- **2** Spolverizzate il gnocco fritto caldo con un po' di cacao e un pizzico di caffè e servitelo con la crema di latte preparata. Ottimo come dessert.



TUTTI I LUOGHI DEL GNOCO

I migliori locali di Modena e provincia (bar, caffè e ristoranti) che servono il gnocco fritto tradizionale sono riuniti nel libro *Confraternita del gnocco d'oro* (Luca Bonacini, Artestampa 2011). Dedicato alla specialità modenese, ai suoi estimatori di ieri e di oggi, alle manifestazioni di cui è protagonista. Con un excursus sui "cugini" di altre parti d'Italia.



TAPPE DEL GUSTO

A destra: tovaglia La
Fabbrica del Lino, tovagliolo
Once Milano, piatto di
Tognana. Indirizzi a pagina 6

UOVA

da chef

DA PICCOLE COMPRIMARIE
DIVENTANO MUSE ISPIRATRICI
DI LOCALI INNOVATIVI E MENU

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia



La passione per l'uovo covava (è proprio il caso di dirlo) dentro di lui già 26 anni fa, al momento dell'inaugurazione del suo ristorante torinese Birichin. E qui che lo chef Nicola Batavia mette a punto una piccola rivoluzione copernicana: le uova, invece di essere semplici ingredienti, nei suoi piatti diventano eleganti protagoniste. Con gli anni l'amore cresce finché, in tempi più recenti, il locale si sdoppia e vede nascere "The Egg", un bistrò moderno e informale con una cucina

a vista dove i clienti, volendo, possono trasformarsi in cuochi e cucinare per sé e gli amici. L'uovo infatti non ispira solo il nome e alcuni piatti simbolo, si fa anche filosofia del locale. "Semplice come un uovo", aggiunge l'insegna, il che si traduce in un menu con piccoli assaggi, primi piatti e bibite self service. Il tutto a costi molto abbordabili. Ma se questa storia viene da lontano, oggi l'uovo sembra diventato una tendenza tanto da meritare tutta l'attenzione di alcuni chef.

> segue a pag. 57

Uovo liquido

(ristorante The Egg, Torino)
pag. 56



A lato, nella sequenza fotografica, i tre ristoranti che hanno collaborato al servizio, tutti caratterizzati da ambientazioni giovani e di tendenza. Da sinistra a destra: il The Egg di Torino; Eggs di Roma e una delle due sedi di L'Ov, che si trovano entrambe a Milano.

UOVO LIQUIDO

PER 4 PERSONE

4 tuorli - 300 g di pane raffermo sbriciolato - tartufo nero
- olio al tartufo - 200 g di patate
- olio d'oliva delicato - sale
per la fonduta: 200 g di Toma di Lanzo - 80 ml di latte - 40 g di amido di mais - 50 g di burro

- **1** Aromatizzate il pane con una grattata di tartufo e qualche goccia di olio al tartufo, lasciatelo asciugare e tritatelo finemente. Distribuitelo su un piatto, adagiatevi i tuorli senza romperli e ricopriteli delicatamente con il pane. Lasciateli riposare 40 minuti.
- **2** Tagliate il formaggio a pezzetti, fatelo sciogliere a bagnomaria con il latte, l'amido di mais, il burro, spegnete ed eliminate gli eventuali grumi con il frullatore a immersione. Lessate le patate in acqua salata, pelatele, passatele con lo schiacciap patate e impastatele con un filo d'olio, poi formate 4 dischi dello spessore di 3 cm e sistemateli in piatti fondi tipo "cappello di prete".
- **3** Con l'aiuto della schiumarola prendete un tuorlo impanato alla volta e friggetelo in abbondante olio per pochi secondi finché sarà dorato, quindi giratelo delicatamente, attendete ancora qualche istante e sgocciolatelo. Sistemate le uova sui dischi di patate caldi e versate attorno

la fonduta. Se vi piace, completate con cacao e noccioline tritate e tostate.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 20 minuti ● 820 cal/porzione

UOVO A 64° CARBONARO

PER 4 PERSONE

4 uova categoria 0 (bio) - 4 fette di pane toscano casereccio da 50 g cadauna - 200 g di guanciale in una sola fetta - aceto - pepe del Madagascar per la fonduta: 140 g di pecorino + quello per guarnire - 60 g di parmigiano reggiano stagionato 36 mesi - 250 ml di panna liquida

- **1** Cuocete le uova senza sgusciarle a 64° per 30 minuti. Se non disponete dell'attrezzatura adatta (l'apparecchio per la cottura a bassa temperatura) usate un'ampia pentola d'acqua acidulata con aceto e un termometro: ogni volta che la temperatura si avvicina ai 66° abbassatela con acqua fredda tenendo conto che dai 67° l'albume si rassoda.
- **2** Fate fondere i formaggi grattugiati a bagnomaria con la panna, tostate il pane in un padellino e tagliatelo a cubetti. Rosolate il guanciale a striscioline su fuoco vivace e senza condimento per renderlo croccante.

- **3** Scolate le uova, raffreddatele in acqua fredda, asciugatele e sgusciatele con molta delicatezza: l'albume dovrà essere morbido e il tuorlo appena un po' più vischioso di uno crudo. Con l'aiuto di un coppapasta rotondo, distribuite nei piatti il pane e un velo di fonduta; togliete il coppapasta e adagiate le uova. Guarnite con il guanciale, pecorino grattugiato e pepe.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 900 cal/porzione

EGGS BENEDICT STOCCOLMA

PER 4 PERSONE

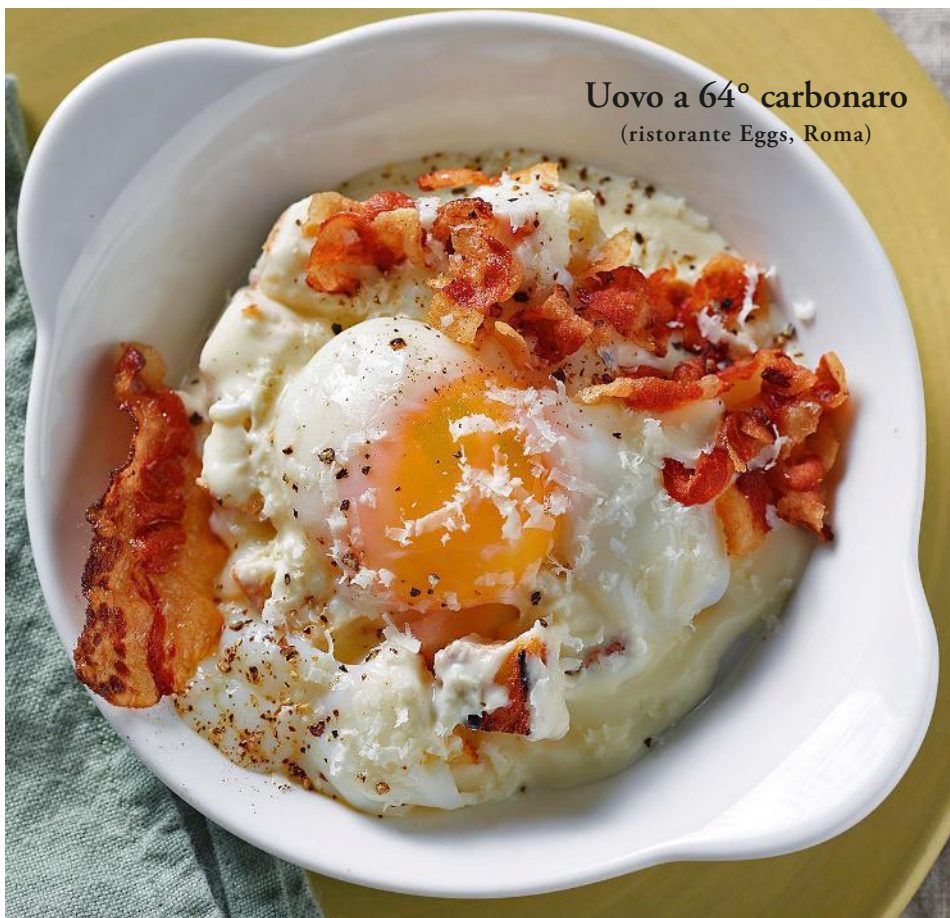
8 uova biologiche - 8 fette di pane - 500 g di salmone per l'uso a crudo - 60 g di polpa di avocado - 6 cucchiaini di aceto di vino bianco - erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per la salsa olandese: 100 g di burro chiarificato - 4 tuorli - 20 ml di aceto - sale

- **1** Preparate la salsa: raccogliete i tuorli in una bastardella, versate 8 cucchiaini d'acqua e sbattete con una frusta; unite un pizzico di sale, ponete il recipiente su un bagnomaria in ebollizione e, continuando a lavorare velocemente per 10 minuti, ottenete una crema spumosa. Sempre mescolando, versate il burro fuso a filo. Togliete la salsa dal bagnomaria e aggiungete l'aceto. Tenetela in caldo.
- **2** Sistemate le fette di pane sul tagliere e, con l'aiuto di un coppapasta, create 8 dischi. Tostateli in un padellino senza condimento. Tagliate il salmone a fettine sottili e conditelo con olio, sale e pepe.
- **3** Mettete sul fuoco una pentola con 2 litri d'acqua, 6 cucchiaini di aceto e poco sale. Prima che arrivi a bollore, create un vortice aiutandovi con una frusta e sgusciatevi un uovo, assicurandovi che l'albume avvolga il tuorlo senza romperlo. Attendete 2 minuti e mezzo, poi raccoglietelo con la schiumarola e continuate con le altre uova. Distribuite in ogni piatto: 2 fette di pane, il salmone, l'avocado a fettine e 2 uova. Guarnite con salsa olandese ed erba cipollina tagliuzzata.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 950 cal/porzione

Uovo a 64° carbonaro
(ristorante Eggs, Roma)



GLI INDIRIZZI

The Egg (Torino)

Via Vincenzo Monti 16 a,
tel. 011 657457
www.nicolabataviatheegg.it

Eggs (Roma)

Via Natale del Grande 52,
tel. 06 5817281
www.puntarellarossa.it

L'Ov (Milano)

Viale Premuda 14,
tel. 02 36638692
Via Solari 34,
02 83548447
lovmilano.com

Tovaglia Once Milano e piatto
littala. A sinistra: tovaglia La
Fabbrica del Lino, tovagliolo
Once Milano, piatto di Stefano
Toniolo. Indirizzi a pagina 6

Eggs Benedict Stoccolma (ristorante L'Ov, Milano)

> segue da pag. 55

A Roma, Barbara Agosti è da due anni alla guida di Eggs e nelle sue pentole finiscono non solo uova di gallina, ma di struzzo, anatra, oca. Per garantire la qualità della materia prima, il locale ha inaugurato una propria farm che lo rifornisce di uova biologiche. Volendo, si possono acquistare e portare a casa. Tra le specialità del menu c'è anche l'uovo cotto a 64°, dalla particolarissima consistenza soft. "La buona riuscita della ricetta dipende anche dalla freschezza e dalla provenienza delle uova", rivela la Agosti, "per non sbagliare, meglio scegliere quelle da allevamento all'aperto". Non è da

meno, a Milano, il format di L'Ov. Il nome, punto di incontro tra amore e uovo, riguarda due locali ugualmente uovo-dipendenti nonché aperti tutto il giorno, dalle 8.30 a mezzanotte: si comincia a colazione con le tradizionali uova strapazzate o al tegamino e si continua con sostanziose carbonare, omelette, insalatone, ma soprattutto con due uova benedict cucinate ad arte e servite su crostini di pane. Ad accompagnarle, di volta in volta, salmone norvegese, tartare di fassona, tartufo nero. Da non sottovalutare, per il pomeriggio, una merenda con Kaiserschmarren o crêpes.

pollo & spezie

CORIANDOLO,
CUMINO, CURCUMA,
ZENZERO, PAPRICA,
PEPE, CANNELLA...
ESALTANO IL SAPORE
DELLA CARNE BIANCA

a cura di Monica Pilotto,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi,
styling di Sara Farina



ARROSTO AROMATICO ALLO YOGURT

PER 4 PERSONE

1 pollo intero pulito (1,6 kg circa)
- 300 g di yogurt greco
al 2% - 2 cipolle medie -
4 spicchi d'aglio - 1 cucchiaino
di curcuma - 1 stecca di cannella
- 8 chiodi di garofano -
4/6 capsule di cardamomo -
6 cm di zenzero fresco - brodo
vegetale - 2 foglie di alloro -
1 mazzetto di coriandolo fresco
- 2 lime - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe nero o pepe
Cubebbe

● **1** Sbucciate 1 cipolla e frullatela con lo yogurt, la curcuma, l'aglio sbucciato, 3 prese di sale e una macinata di pepe. Sciacquate il pollo, asciugatelo con carta da cucina e, con delicatezza, sollevate la pelle del petto.

● **2** Sistemate il pollo in una teglia, salatelo all'interno della cavità e sulla superficie esterna, distribuite la crema di yogurt tra il petto e la pelle e sopra il pollo. Rigitatelo bene nella marinata, copritelo con un foglio di alluminio e lasciatelo marinare a partire da 2 ore fino a una notte nel frigorifero.

● **3** Tritate lo zenzero con l'altra cipolla sbucciata, poi soffriggeteli in una teglia con 2 cucchiaini di olio; quindi unite il cardamomo (che toglierete prima di servire il pollo), la cannella e i chiodi di garofano. Aggiungete il pollo, la sua marinata, 2 mestoli di brodo vegetale e l'alloro. Trasferite la teglia nel forno già caldo a 180° per 1 ora e 30 minuti. Servite con coriandolo fresco e spicchi di lime.

FACILE ● Preparazione 20 minuti
+ riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti
● 500 cal/porzione

Nella pagina a sinistra:
teglia in ghisa nera e verde
militare di Serax, tessuto
tinto a mano di Forme di
Farina. Indirizzi a pagina 6



ALI DI POLLO PICCANTI CON CECI

PER 4 PERSONE

8 ali di pollo - 2 cucchiaini di harissa (pasta piccante al peperoncino, si trova online o al super) - 2 cucchiaini di miele - 400 g di ceci già lessati - 2 cucchiaini di za'atar (mix di spezie in vendita online o nei negozi specializzati) - olio extravergine d'oliva

● **1** Mettete le ali su un tagliere e, con un coltello, tagliatele all'altezza dell'articolazione ed eliminate le punte. In una ciotola mescolate l'harissa con il miele e 1 cucchiaino d'olio. Spennellate metà della salsa preparata sopra le ali, salatele e sistematele su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete in forno già caldo a 180° per 35 minuti.

● **2** Nel frattempo condite i ceci con 2 cucchiaini d'olio e lo za'atar. Distribuite i ceci a lato del pollo e spennellate le ali con la salsa piccante rimasta. Proseguite la cottura per altri 10-15 minuti. Servite insieme ali e ceci.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 50 minuti ● 570 cal/porzione



BOCCONCINI DI POLLO CON ERBETTE, ZENZERO E SCALOGNO

PER 4 PERSONE

600 g di petto di pollo - coriandolo in polvere - cumino in polvere - curcuma - 1 mazzo di cipollotti fini - 500 g di bietoline novelle colorate - 4 fettine di zenzero - 1 spicchio d'aglio - aceto di riso - salsa di soia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Private il petto di pollo dell'ossicino centrale, se necessario, e delle cartilagini, poi tagliatelo a tocchetti. Mescolate 1/2 cucchiaino di cumino e 1/2 di coriandolo, un pizzico di curcuma e di sale, aggiungete 1 cucchiaio d'olio a filo e condite in modo uniforme i bocconcini. Quindi lasciateli marinare per 30 minuti.
- **2** Scaldate 2 cucchiaini d'olio a fuoco dolce; lavate e tagliate a rondelle i cipollotti, metteteli in una ciotola con una presa di sale e versatevi sopra l'olio caldo. Lasciate raffreddare, quindi incorporate 2 cucchiaini di salsa di soia e 1-2 cucchiaini di aceto di riso. Lasciate riposare per 1 ora almeno.
- **3** Rosolate i bocconcini di pollo con un filo d'olio a fuoco vivace per 2 minuti, poi continuate la cottura a fuoco medio per 3 minuti, mescolando spesso. Trasferite il pollo in una terrina, cospargetelo con la salsina di cipollotti preparata e lasciatelo riposare per 5 minuti.
- **4** Intanto lavate le bietoline e saltatele in padella con l'aglio tagliato a pezzetti e schiacciato con la lama di un coltello e lo zenzero tagliato a julienne. Salate e cuocetele a pentola coperta per 5 minuti. Servite il pollo con le bietoline a parte come contorno.

FACILE ● Preparazione 15 minuti
+ riposo ● Cottura 10 minuti
● 270 cal/ porzione

PETTO SPEZIATO CON PAPRICA PICCANTE E ZUCCHERO DI CANNA

PER 4 PERSONE

4 petti di pollo tagliati a metà - 3 cucchiaini di zucchero di canna - 2 cucchiaini di paprica dolce - 1 cucchiaino di paprica piccante - 2 spicchi d'aglio - 400 g di cime di rapa o friarielli già mondati - mandorle - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

- **1** Mescolate lo zucchero di canna con la paprica dolce e quella piccante, una macinata di pepe, 1/2 cucchiaino di sale, l'aglio sbucciato e pestato finemente. Versate le spezie in un sacchetto di plastica per alimenti, aggiungete i petti di pollo e agitate bene in modo da rivestirli uniformemente con la miscela di spezie. Lasciate riposare in frigorifero per 2 o 3 ore.
- **2** Sbollentate le cime di rapa o i friarielli in acqua salata per 2-3 minuti, scolatele e conditele con olio; estraete i petti di pollo dal sacchetto, ungeteli con un filo d'olio e disponeteli sulla placca foderata con carta da forno insieme alle verdure.
- **3** Cuocete nel forno già caldo a 200° per 20 minuti. Tostate 1 cucchiaio di mandorle a lamelle in padella, poi distribuitele sopra il pollo affettato e servite.

FACILE ● Preparazione 10 minuti + riposo
● Cottura 25 minuti ● 330 cal/porzione

Tessuto tinto a mano di
Forme di Farina.
A destra: tegami in ceramica
di Habitat, tessuto
in lino di Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6





TEGAME DI POLLO AL PEPE DI SICHUAN

PER 4 PERSONE

1 pollo già eviscerato e a pezzi
(1,6 kg circa) - 12 scalogni -
12 mandarini cinesi - 1 bicchiere
di vino bianco secco - 2 foglie di
alloro - olio extravergine d'oliva
- sale grosso - pepe nero in
grani - pepe di Sichuan in grani

● **1** Riunite in un padellino
1 cucchiaino di sale grosso, 1 di pepe
nero, 1 di pepe di Sichuan e
tostateli finché saranno fragranti.
Trasferite le spezie in un mortaio
e riducetele in polvere non troppo
finemente. Cospargete in modo
uniforme i pezzi di pollo con 3/4 delle
spezie e 1 cucchiaino d'olio,
mescolando con le mani, e lasciateli
marinare per almeno 30 minuti.

● **2** Sistemate il pollo in una teglia con
gli scalogni sbucciati, 2 prese di sale
e il vino bianco. Coprite con un foglio
di alluminio e cuocetelo in forno già
caldo a 160° per 1 ora. A metà cottura
aggiungete l'alloro e i mandarini
cinesi tagliati a fette spesse.

● **3** Togliete l'alluminio, alzate
la temperatura a 200° e lasciatelo
rosolare per altri 30 minuti.
Prima di servirlo, spolverizzate il pollo
con le spezie rimaste.

FACILE ● Preparazione 10 minuti

+ riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti

● 480 cal/porzione



COSCETTE FRITTE ALLE 5 SPEZIE

PER 4 PERSONE

8-12 fusi di pollo senza pelle - 2 uova - 1 bustina di lievito istantaneo
per pizze salate - 200 g di farina - 2 bergamotti piccoli verdi - 1 cipollotto
- 250 g di maionese - olio di arachidi per friggere - sale - pepe bianco
per la miscela di 5 spezie: 2 cm di cannella in stecca - 1 anice stellato
grande - 1 cucchiaino di semi di finocchio - 1 cucchiaino di pepe
di Sichuan - 1 cucchiaino di chiodi di garofano

● **1** Preparate la miscela di 5 spezie: sbriciolate la cannella e spezzettate l'anice
stellato poi riunitele in un padellino con le altre 3 spezie; tostatele
a fuoco medio finché saranno fragranti, quindi tritatele finemente in un
macinapepe. Passatele al setaccio e conservatele in un barattolo.

● **2** Sciacquate i fusi sotto l'acqua corrente, asciugateli e metteteli in una ciotola;
cospargeteli con 1/2 cucchiaino di miscela alle 5 spezie, sale e pepe bianco
e lasciate riposare al fresco per 30 minuti. Intanto preparate la maionese
profumandola con il succo di 1 bergamotto e il cipollotto tritato finemente.

● **3** In un piatto mescolate la miscela di spezie rimasta con una macinata di pepe
bianco, lievito e farina. Sbattete le uova con 1 cucchiaino d'acqua e sale
e immergetevi i fusi di pollo, poi passateli nella farina. Friggeteli in un abbondante
olio di arachidi bollente (160°-170°) per circa 15 minuti, rigirando i pezzi
un paio di volte. Serviteli caldissimi con gli spicchi del bergamotto rimasto.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 760 cal/porzione

Nella pagina a destra: teglia
in terracotta smaltata di
Serax, tessuto di Forme di
Farina. Indirizzi a pagina 6



NUOVA SEDE

**la Scuola
di Cucina**
sale & pepe



UN'ESPERIENZA DA GUSTARE FINO IN FONDO.

Da NEFF Collection Brand Store, via Lazzaretto, 3 - Milano.



**UNA LOCATION SPECIALE
PER I VERI AMANTI
DELLA CUCINA.**

Un luogo altamente attrezzato dove sperimentare nuove ricette e nuovi modi di cucinare liberando la fantasia. 16 postazioni attive per un'esperienza interamente dedicata al gusto.



**TANTI NUOVI CORSI
E ATTIVITÀ.**

Corsi per adulti, percorsi a più lezioni, lezioni private o di gruppo. Location per eventi aziendali o privati, team building e feste di compleanno.

GUARDA il calendario dei corsi su **www.scuoladicucina.it** e **ISCRIVITI ON LINE.**

Per info e prenotazioni: **info.scuoladicucina@mondadori.it**, oppure chiama il numero **02.75423300** (martedì e giovedì dalle 14 alle 18).

SEGUICI SU   **#foodstylelovers**

IN COLLABORAZIONE CON



SPONSOR UFFICIALI



GRUPPO  MONDADORI

Con il pollo

I BIANCHI DELICATI ACCOMPAGNANO LA SUA CARNE TENERA QUANDO PRESERVA L'INTEGRITÀ. MENTRE QUELLI AMBRATI E RUBINO SONO PIÙ INCISIVI SULLA DENSITÀ DEI SUGHI E PER LE LUNGHE COTTURE

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

IN UN CRESCENDO DI SAPORI

Il pollo è considerato una carne bianca dalla fibra piuttosto semplice, sebbene la polpa degli animali allevati a terra e in modo libero possieda in realtà una tenacia e una compattezza sorprendenti.

La consuetudine vuole che siano bianchi anche i vini da accostarvi, con un crescendo di complessità e di struttura adeguato al salire dell'intensità e dell'elaborazione degli ingredienti. Si possono servire sia quelli ottenuti da una vinificazione in bianco, più adatti alle cotture che preservano l'integrità

della polpa, sia gli esemplari fermentati con le bucce, caratterizzati da un colore oro più intenso (quasi ambra) e, in virtù del loro accenno tannico, incisivi sulla densità dei sughi. Del primo gruppo fanno parte l'Arneis del Roero, il Trebbiano Spoletino e il Pinot Bianco dell'Alto Adige. Proprio dalla regione bolzanina arriva il Gewürztraminer, il vino che possiamo sperimentare su numerose delle ricette speziate dall'intonazione piccante. Al secondo gruppo appartengono la Ribolla del Collio, la Vitovska del Carso e la Garganega ottenuta tra Soave, Monteforte e Gambellara: bianchi secchi ed energici, dalla stoffa increspata e dalla lunga persistenza, da servire quando l'uso delle spezie e delle erbe aromatiche è vario e articolato e il fondo dei piatti contiene una spiccata grassezza.

ROSSI AUTOREVOLI E SPUMANTI

Veronelli aggiungeva che alcune ricette a base di pollo, soprattutto quelle molto condite e ottenute da lunghe cotture, potrebbero meritare dei rossi sostanziosi, magari non tannici, ma dotati di una spiccata vitalità acidula. Alla luce dell'attuale rappresentazione enologica, ci vengono in mente il Syrah di Cortona, la cui proverbiale nota di pepe gioca in modo molto positivo con diverse ricette del nostro servizio, e il Montepulciano d'Abruzzo maturato in cemento, particolarmente indicato quando il pollo è cucinato al tegame. L'effervescente cremosità degli spumanti Rosé genera sempre un'affascinante mediazione quando alla carne bianca è collegato un condimento d'impronta dolce.



BRUT ROSÉ PAS OPERÉ 2014

Cà del Vènt, Campiani di Cellatica (BS), 030 2522363, € 38

La versione 2014 di questo spumante ottenuto da vinificazione naturale è contraddistinta dalla presenza di Cabernet e Merlot, una combinazione che esalta l'anima vegetale ed energica a dispetto di un soffice sviluppo del sapore; la sottigliezza del perlage sublima la perseveranza dello zenzero e rispetta la delicatezza dei bocconcini (pag. 60).

GEWÜRZTRAMINER

Lieselehof, Caldaro (BZ), 0471

965060, € 18 - Realizzare un Gewürztraminer con una vinificazione in bianco è il modo migliore per qualificare la componente aromatica del vitigno e rendere agile uno sviluppo gustativo per natura ricco e generoso; proviamo la sua morbida sapidità sull'equilibrio del pollo alla paprica e sulla pungente freschezza del pollo intero allo yogurt (pag. 60 e 59).

PONKA

Paraschos, San Floriano del Collio (GO), € 30 - È il nome della pietra scistosa, determinante per vini del Collio; l'uvaggio viene dai vigneti di questo territorio, Tocai, Ribolla, Picolit e Verduzzo; la realizzazione sulle bucce favorisce l'accostamento con la sensualità del fritto e la terrosa sostanza dell'harissa (pag 63 e 59).

SYRAH

Stefano Amerighi, Cortona (AR),

335 6095187, € 26 - Il Syrah ha mostrato un felice adattamento sul territorio di Cortona e Stefano Amerighi è il leader di un'interpretazione che predilige la finezza all'eccesso di corporosità: da quel liquido scuro salgono sentori di erbe mediterranee che si amplificano nel gusto e lo rendono ideale per il pollo arrostito (pag 63).

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Stracchino Bronzone

È UN FORMAGGIO A KM 0 PRODOTTO AI PIEDI
DEL MONTE OMONIMO, NELLA BERGAMASCA.
FRESCO E MORBIDO, SPRIGIONA GLI AROMI
DEI PASCOLI E HA GUSTO DOLCE E DELICATO

di Marina Cella, foto di Marizio Lodi, styling di Laura Cereda, ricetta dello chef Mario Strollo



Dall'alto dei suoi 1.334 metri, il Monte Bronzone domina la sponda bergamasca del lago d'Iseo; ai suoi piedi, nei prati verso valle, pascolano le vacche di razza Bruna Alpina. È qui che da secoli si produce un piccolo gioiello dell'arte casearia, che esprime l'essenza del territorio, la sua storia e la sua artigianalità: lo stracchino Bronzone, un formaggio a pasta molle, fresco o poco stagionato. Simile ad altri latticini lombardi come il Taleggio, che nasce nell'omonima valle bergamasca, o alla crescita delle zone più pianeggianti. Tutti figli della "famiglia" degli stracchini, "...piccoli formaggi teneri che quei malghesi, nel loro viaggio dalla montagna alla pianura e viceversa, sogliono confezionare all'infretta nelle stazioni di riposo, col latte delle mucche stracche (da cui il nome *ndr*) per il lungo viaggio" come riporta un testo del 1882. Proprio per riconoscerne l'unicità, lo stracchino Bronzone è stato riconosciuto Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT). La produzione è realizzata in massima parte dalla Nuova Cooperativa Agricola Monti e Laghi, con circa 200mila forme all'anno: i 9 allevatori fanno capo al caseificio Monte Bronzone di Vigolo che, oltre a vendere i formaggi, organizza degustazioni e corsi nella Stracchino Academy (montielaghi.it).

Fresco o stagionato, sempre delizioso

Lo stracchino Bronzone, di forma quadrata, è un prodotto a km 0, realizzato in modo artigianale con il latte intero delle vacche allevate sul territorio (valli di Vigolo, Endine, Gandosso e Viadanica), e nutrite con foraggi e fieni locali, privi di additivi e residui chimici. Nella bergamasca, dove si concentra la maggior parte dei consumi, è diffusa la versione fresca (5 giorni), con la crosta bianca, morbida e sottile, e una leggera muffa chiara; in alcuni punti vendita fuori provincia si trova leggermente stagionato (in media 15-20 giorni, foto grande). La caratteristica comune è la pasta bianca, leggermente paglierina nel sottocrosta, morbida e fondente; il profumo è di latte e panna, e il sapore dolce, leggermente acidulo e burroso, molto amato dai bambini. Grazie al gusto delicato, lo stracchino Bronzone è un jolly in cucina. Delizioso con i primi, dal risotto, con il radicchio, il sedano, i gherigli di noce, alla pasta fresca (tagliolini, lasagne, cannelloni), alla polenta; irresistibile sulla focaccia o i crostini, abbinato a salsiccia o speck; sfizioso nelle omelette e nelle torte salate; senza dimenticare le ricette dolci, come la crema arricchita con zucchero e panna, ottima per dessert alla frutta, o le torte.



CREPPE DI MAIS RIPIENE DI ASPARAGI CON FONDUTA DI STRACCHINO BRONZONE

PER 4 PERSONE

per le crepelle: 3 uova - 60 g di farina di mais macinata fine - 260 ml di latte intero fresco - 20 ml di olio extravergine d'oliva - 5 g di sale
per la farcia: 1 kg di asparagi verdi - 1 scalogno - 30 ml di olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per la fonduta: 200 g di stracchino Monte Bronzone - 200 g di panna fresca - 15 g di amido di mais
per l'olio alla rucola: 50 ml di olio extravergine d'oliva - 15 g di rucola - sale

- **1** In una ciotola sgusciate le uova, salate e sbattete con una frusta. Unite la farina di mais, il latte e infine l'olio. Amalgamate bene e fate riposare per qualche minuto.
- **2** Mescolate la pastella e versatene un mestolino in una padella antiaderente di 16 cm di diametro, calda e leggermente oleata. Formate uno strato sottile, fatelo dorare su entrambi i lati e togliete la crepella dal fuoco. Ripetete l'operazione sino a esaurire la pastella.
- **3** Mondate gli asparagi, tagliateli a rondelle molto sottili e fatele appassire in una padella con l'olio caldo e lo scalogno sbucciato e tritato. Aggiungete sale, pepe, 2 cucchiaini di acqua e cuocete a fuoco basso 10 minuti.
- **4** Ammorbidite per 30 minuti lo stracchino a dadini con la panna. Fate fondere il formaggio a fiamma bassa, unite l'amido diluito in un cucchiaino di acqua e mescolate fino a ottenere una crema liscia. Frullate la rucola con olio, sale e un cubetto di ghiaccio. Farcite le crepelle, richiudetele a fagottino e infornatele a 180° per 6-8 minuti. Servitele calde sulla fonduta, guarnite con l'olio alla rucola.

JEUNES
RESTAURATEURS

Roberto Tonola

Lanterna Verde

FEDELE ALLA LINEA

Lo chef Roberto Tonola (32 anni) rappresenta la terza generazione alla Lanterna Verde ed è l'unico membro di JRE di seconda generazione (prima c'era lo zio). Far parte di un gruppo internazionale e affiatato, come l'Associazione JRE, è interessante occasione di scambio che dà anche l'opportunità di far conoscere la cucina italiana alpina ricercata e i prodotti del territorio in Europa.





AI PIEDI DELLE MONTAGNE Sul confine con la Svizzera di Castasegna, sulla strada che porta a Saint Moritz, il grande edificio dove abita e lavora la famiglia Tonola fa capolino tra i boschi di castagni. La Lanterna Verde, con grande veranda e pergolato per l'estate, ha ricevuto la stella Michelin nel '97 e, tra gli altri riconoscimenti, quest'anno quello per la Cucina d'Autore del Tci.

LA CUCINA DEL TERRITORIO È LA PASSIONE DI FAMIGLIA E LO CHEF CI GIOCA, DIVINAMENTE, CON PIATTI CLASSICI E POSTMODERNI

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi

Alla Lanterna Verde di Villa di Chiavenna si lavora sodo e non solo per dovere. È la passione per l'accoglienza che anima la famiglia Tonola e rende il loro ristorante uno dei rari templi dell'alta cucina, un luogo dove sentirsi a casa. L'atmosfera calda e genuinamente retrò conferma che si può fare ricerca e proporre piatti strepitosi e stellati anche senza arredi di design e turbo-comunicazione virale. Infatti, della Lanterna Verde persino il sito web è rustico e verace, con belle foto di famiglia, menu e locandine delle iniziative speciali: dalla cena dedicata al maiale, alle degustazioni di Antonio Tonola, geologo e sommelier, nella sua preziosa cantina da 8mila bottiglie per 500 etichette. È in questa cornice che lo chef Roberto, figlio di Antonio, pensa e sperimenta nuove creazioni a base di prodotti localissimi: uova di galline di selva che vivono libere al limitare del bosco, castagne, funghi e selvaggina. E poi ci sono le trote, salmonate e non, che sguaizzano nelle tre vasche davanti al ristorante. "Appena posso vado a pesca, la mia seconda passione dopo la cucina -spiega Roberto- ma, siccome di tempo non ne ho mai, utilizzo le nostre trote e continuo la tradizione inaugurata dal nonno 50 anni fa, quando ha comprato quelle vasche e aperto un chiosco dove cuocere i pesci sulla piota (la pietra ollare locale, ndr)". Nello stesso luogo ha costruito, con i figli, il ristorante (50 coperti più sala banchetti), vincitore del premio per il miglior rapporto qualità prezzo in Lombardia. Tra i capolavori di Roberto, oltre al carciofo proposto, ci sono pizzoccheri con farine storiche, pernice con zucca e lenticchie di montagna, gnocchi di barbabietola e cavolfiore con trota e crema acida, agnello in crosta di noci, cardì e patate e lucioperca del Lario con fagioli e cipolla arrostita. E sullo sfondo il crepitio della legna che arde nel grande camino. Un sogno "delizioso".



Carciofo ripieno di uovo con spuma di grana, liquirizia e cialda di riso giallo allo zafferano, pag. 70

TROVATE L'INTERVISTA E IL VIDEO DI QUESTA RICETTA ON LINE SU SALEPEPE.IT



CARCIOFO RIPIENO DI UOVO DI SELVA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SPUMA DI GRANA PADANO, LIQUIRIZIA E CIALDA DI RISO ALLO ZAFFERANO

PER 4 PERSONE

4 carciofi - 1 patata - 1/2 cipolla - 4 uova di selva (o biologiche) - 250 g di latte - 15 g di amido di mais - 100 g di panna fresca - 100 g di grana padano grattugiato finemente - 150 g di riso - 1 bustina di zafferano - acqua frizzante - vino bianco - alloro - liquirizia in polvere - olio di semi di arachide - olio extravergine d'oliva - sale

Per la crema di riso. Cuocete il riso in acqua leggermente salata finché diventa molto morbido. Frullatelo con un po' della sua acqua di cottura e lo zafferano per ottenere una crema. Stendetela su carta forno in cerchi di 6 cm di diametro e 1,5 mm di spessore. Lasciateli seccare per una notte in ambiente asciutto o nel forno scaldato a 180° e poi spento.

Per i carciofi. Lavate i carciofi, eliminate le foglie esterne più coriacee e tagliate il gambo alla base. Scavate l'interno dei carciofi per eliminare il fieno e creare lo spazio per inserire l'uovo. Tuffate i carciofi in acqua frizzante perché non anneriscano. Cuoceteli al dente in acqua salata con poco vino bianco e 1 foglia di alloro. Sgocciolateli e mettetli in una ciotola con cubetti di ghiaccio.

Per la salsa. Pulite i gambi dei carciofi ricavando solo l'anima. Tagliateli a pezzetti insieme alla patata sbucciata e stufateli in una padella con la cipolla sbucciata e affettata. Poi frullate le verdure con un goccio di olio extravergine e passate al colino.

Per la spuma di grana. Portate a bollore il latte, mescolatevi l'amido di mais e aggiungete il grana. Frullate nel mixer, unite la panna, passate al colino e versate in un sifone con 2 cariche di gas.

Per le uova. Cuocete le uova in acqua a bassa temperatura (62° per 45 minuti) controllandola con un termometro.

Per completare. Scaldare il carciofo in padella e, a parte, la sua salsa e la spuma di grana a bagnomaria. Friggete le cialde nell'olio di semi per pochi secondi fra due mestoli forati per dare loro la forma semisferica. Versate un goccio di salsa di carciofi al centro del piatto. Spruzzatevi sopra un po' di spuma, sgusciate e depositate con delicatezza l'uovo all'interno del carciofo e mettetelo sulla spuma. Spolverizzate la liquirizia attraverso un colino, coprite con altra spuma e chiudete con la cialda di riso.



ALTA PRECISIONE

Per i carciofi lo chef Roberto Tonola sfrutta alcuni accorgimenti tecnici. Meglio tuffarli appena mondati in acqua frizzante anziché nella classica acqua acidulata, perché non "cuociono" come accade con il succo di limone. Sgocciolati e raffreddati nel ghiaccio restano al dente; poi vanno solo scaldati senza condimento.





APRI LA TUA SCUOLA DI CUCINA E REALIZZA UN SOGNO.

УЧИЛИЩЕ



**SCEGLI DI APRIRE UNA SCUOLA DI CUCINA CON SALE&PEPE
E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI DI LAVORARE CON NOI.**

Sale&Pepe è alla ricerca di persone che desiderano trasformare la propria passione in un mestiere. Scopri com'è facile aprire una **scuola di cucina** nella tua città. Con il nostro supporto, potrai avvalerti di tanti benefici e agevolazioni oltre alla garanzia di utilizzare un brand leader di settore come **Sale&Pepe**. Ci occuperemo di tutto: dall'allestimento degli spazi, alla formazione degli operatori, oltre a un piano didattico realizzato ad hoc dai nostri chef. Scegli il partner giusto per creare la professione che hai sempre desiderato.

PER TUTTE LE INFO VAI SU SALEPEPE.IT O SCRIVI A SCUOLADICUCINAFRANCHISING@MONDADORI.IT

Frittelle come una volta

L'OLIO BOLLENTE, CREPITANTE NELLA PADELLA,
ACCOGLIE GLI SCRIGNI DI PASTA CRISTALLIZZANDOLI
IN PICCOLI GIOIELLI DORATI DALLE FORME DA FIABA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling Sara Farina



Chiacchiere
pag.80



Ciambelline
di patate
pag.80

Ciotolina in ceramica di
laRinascente.
Indirizzi a pagina 6



Ciotola in gres fatta
a mano Ceceramic,
tessuto in lino
Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6

BIGNOLE FARCITE AL CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

per le bignole: 100 ml di latte - 25 g di zucchero - 60 g di burro - 140 g di farina 00 - 3 uova - olio di semi di arachide - zucchero a velo
per decorare
per la crema: 4 tuorli - 15 g di cacao - 100 g di zucchero - 30 g di farina - 30 g di amido di mais - 500 ml di latte - 1 cucchiaino di caffè solubile in polvere

- **1** Preparate la crema. In una casseruola dal fondo spesso lavorate i tuorli con 50 g di zucchero e il cacao; incorporate anche la farina e l'amido di mais e mescolate con una frusta per amalgamare. Scaldate il latte con lo zucchero rimasto e il caffè solubile, quindi versatelo, poco alla volta, sul composto di tuorli. Cuocete la crema su fiamma dolcissima continuando a mescolare finché sarà diventata densa; poi coprite la casseruola con un foglio di pellicola per evitare che si formi la crosticina e lasciate raffreddare completamente.
- **2** Per le bignole. In un'altra casseruola scaldate il latte e 100 ml di acqua con lo zucchero e il burro: quando il burro si sarà completamente sciolto, incorporate, versandola tutta in una volta, la farina. Mescolate con un cucchiaino di legno e togliete dal fuoco solo quando si sarà formata una palla di pasta omogenea che si staccherà dalle pareti del recipiente. Fate intiepidire.
- **3** Incorporate un uovo alla volta, unendo il successivo solo quando il precedente risulterà completamente assorbito dall'impasto. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1,8 mm e fatelo cadere in piccole porzioni in abbondante olio di semi di arachide caldo, staccandole dalla bocchetta con la lama di un coltellino.
- **4** Friggete le bignole, poche alla volta, finché saranno gonfie e dorate, quindi scolatele con un ragno su qualche foglio di carta per fritti e farcitele con la crema utilizzando una tasca da pasticciere con bocchetta lunga.
- **5** Sistemate le bignole su un piatto da portata, spolverizzandole man mano con poco zucchero a velo.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti + il riposo
- Cottura 25 minuti ● 360 cal/porzione

Sembra di vederli i frittoleri veneziani, intenti a friggere in grandi padelle colme di strutto bollente le frittelle, le frittelle dolci regine del Carnevale. Le inconfondibili palline ripiene di uvetta preparate da questi abili cuochi di strada medievali (che nel '600 si costituirono addirittura in un'associazione) altro non erano che la rielaborazione di un dolce persiano, la Zalabia, importato nelle cucine della Serenissima dallo storico Giambonino da Cremona. Nella città lagunare, ma non solo, è l'abbondanza di maiale, macellato nei mesi invernali, nonché di strutto, da consumarsi prima del periodo di digiuno imposto dalla Quaresima, ad aprire la strada alla tradizione dei dolci fritti di Carnevale. Un patrimonio culinario rimasto pressoché immutato di generazione in generazione (a parte l'olio di semi che ha sostituito il grasso di maiale).

Paese che vai, frittella che trovi

Dalle Alpi alla Sicilia, sono tante le tipologie di "pasta fritta" di cui si trova traccia nei ricettari regionali a partire dal XVI secolo, apostrofate con nomi sonori e divertenti. Le chiacchiere, "crostoli" in Trentino, "sfrappole" in Emilia e "cenci" in Toscana, sarebbero addirittura la versione moderna delle "frictilia" dell'antica Roma, dolcetti fritti a base di zucchero e uova preparati in occasione dei Saturnali, una festa pagana simile al Carnevale. In alcuni casi all'impasto viene aggiunto il lievito, come nei tortelli milanesi, detti "turtei", deliziose palline di pastella farcite con crema pasticcera o al cioccolato. Abbondano sui banchi di fornai e pasticciieri anche per la festa di San Giuseppe (che, non a caso, nella Bibbia viene descritto anche come venditore di frittelle). Tra quelle lievitate un posto d'onore spetta ai krapfen, soffici sfere ripiene di marmellata che sarebbero state inventate nel '600 nella città austriaca di Graz, per poi diffondersi nel resto d'Italia con il nome di bomboloni. Stesso impasto, a cui si aggiungono patate lessate, per le "zeppole", le tipiche ciambelline napoletane.



MINI BOMBOLONI ALLA CONFETTURA DI LAMPONI

PER 8 PERSONE

500 g di farina W330 (+ farina 00 per la spianatoia) - 75 g di zucchero (+ 100 g circa per il decoro)
 - 250 ml di latte - 20 g di lievito di birra - 75 g di burro morbido - 1 uovo - 1 arancia non trattata - sale
 - 400 g di confettura di lamponi - olio di semi di arachide per friggere

- **1** Sciogliete il lievito in 100 ml di latte tiepido con un pizzico di zucchero; lasciate riposare finché la superficie del liquido risulterà un po' schiumosa. Versate la farina in una grande ciotola e incorporatevi un pizzico di sale e lo zucchero rimasto.
- **2** Unite il burro morbido a pezzettini, l'uovo, quindi versate il latte con il lievito mescolato con il latte avanzato. Profumate con un po' di scorza di arancia grattugiata e lavorate a lungo gli ingredienti.
- **3** Formate una palla liscia e lavoratela ancora sul piano leggermente infarinato, infine trasferitela in una grande ciotola, copritela e fatela lievitare in frigorifero per tutta la notte.
- **4** Riprendete l'impasto e stendetelo con il matterello a 1 cm di spessore.
- **5** Con un coppapasta da 5 cm di diametro tagliate quanti più dischetti possibile (rilavorate velocemente i ritagli di pasta, stendete ancora l'impasto e ricavate altre dischetti).
- **6** Trasferite i dischetti su più placche leggermente infarinate, copriteli e lasciateli lievitare a temperatura ambiente per 30-40 minuti.
- **7** Scaldate abbondante olio di semi di arachide in un tegame e friggetevi i bomboloncini, pochi alla volta, finché saranno dorati su entrambi i lati.
- **8** Scolateli man mano con una paletta forata o un ragno, quindi fateli rotolare subito nello zucchero semolato, in modo che aderisca bene. Farcite con la confettura di lamponi, aiutandovi con una tasca da pasticciere con bocchetta lunga da farcitura.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + il riposo ● Cottura 15 minuti ● 180 cal/porzione





Vassoio tondo in
metallo laRinascnte,
tovagliolo in lino
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6

FRITTELINE DI PANE CON MIRTILLI

PER 8 PERSONE

200 g di pane bianco - 200 ml di latte - 2 cucchiaini di zucchero di canna fine + quello per il decoro - 2 uova - 150 g di farina 00 - 200 g di mirtilli - olio di semi arachide per friggere

- 1 Spezzettate il pane e raccoglietelo in una ciotola. Unite il latte e lasciate ammorbidire per 10 minuti, quindi strizzate leggermente il pane per eliminare l'eccesso di latte.
- 2 Aggiungete nella ciotola le uova leggermente sbattute con lo zucchero di canna, unite poi la farina, una cucchiainata alla volta, e mescolate. Per ultimi aggiungete i mirtilli.
- 3 Prelevate il composto a cucchiainate e fatelo cadere nell'olio di semi di arachide ben caldo. Friggete le frittelle rigirandole, finché saranno ben dorate, quindi scolatele con un ragno sulla carta per fritti. Cospargetele subito con un po' di zucchero di canna fine e servitele ancora calde.

FACILE

- Preparazione 30 minuti • Cottura 15 minuti (per tutte le fritteline)
- 280 cal/porzione



A sinistra, vassoio
esagonale laRinascnte,
piatto Anne Black,
tessuto in lino
Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6

Nidi
di tagliatelle
pag. 80





CHIACCHIERE

PER 8 PERSONE

320 g di farina - 20 g di burro morbido - 25 g di zucchero semolato fine - 1 uovo - 40 ml di grappa - zucchero a velo per decorare - olio di semi di arachide per friggere

- **1** Riunite la farina e lo zucchero nel mixer e miscelateli; quindi unite il burro morbido a pezzettini e l'uovo leggermente sbattuto con 3-4 cucchiaini di acqua e la grappa. Azionate l'apparecchio a impulsi finché l'impasto inizierà ad amalgamarsi (aggiungete pochissima acqua se necessario). Trasferite il composto sulla spianatoia e lavoratelo con le mani in modo da ricavare una palla (l'impasto risulterà piuttosto duro e asciutto).
- **2** Avvolgete la palla con la pellicola e fate riposare per almeno 30 minuti. Tirate la pasta con la macchina fino al penultimo spessore: essendo l'impasto molto asciutto, sarà necessario passarla più volte per ottenere sfoglie lisce e uniformi. Con una rotella dentellata ritagliate le sfoglie in rettangoli più piccoli di circa 10x6 cm. Sempre con la rotella praticate all'interno dei rettangoli 2 tagli, paralleli al lato più lungo.
- **3** Scaldate abbondante olio in una larga padella e friggete le chiacchiere pochi pezzi alla volta. Scolatele con un ragno su qualche foglio di carta assorbente, poi cospargetele con un po' di zucchero a velo, facendolo scendere attraverso le maglie di un colino.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti + il riposo
- Cottura 15 minuti (per tutte le chiacchiere) ● 170 cal/porzione



CIAMBELLINE DI PATATE

PER 8 PERSONE

275 g di farina Manitoba + quella per la spianatoia - 150 g di patate - 30 ml di latte - 1 uovo - 1/2 stecca di vaniglia - 120 g di zucchero semolato - 12 g di lievito di birra - 1 arancia non trattata - 2 cucchiaini di zucchero di canna - olio di semi di arachide per friggere

- **1** Sciogliete il lievito nel latte con un pizzico di zucchero semolato e lasciate riposare. Lessate le patate con la buccia, scolatele, sbucciatele e passatele, calde, allo schiacciap patate facendole cadere sulla farina disposta a fontana sulla spianatoia. Unite 20 g di zucchero semolato e l'uovo leggermente sbattuto con i semi prelevati dalla vaniglia. Versate al centro il latte con il lievito sciolto, miscelato con 70 ml di acqua tiepida, e impastate fino a ottenere una palla liscia ed elastica; coprite con pellicola e fate lievitare per 2 ore in un luogo tiepido.
- **2** Lavorate di nuovo l'impasto su un piano infarinato, ricavate tanti rotolini di 2 cm di diametro e circa 10 cm di lunghezza e chiudeteli ad anello. Sistemate le ciambelline su delle placche leggermente infarinate, spolverizzatele con poca farina, quindi copritele e fatele lievitare 30 minuti.
- **3** Intanto sciogliete lo zucchero semolato rimasto con 50 ml di acqua, unendo anche la scorza grattugiata dell'arancia, e fate addensare per 10 minuti a fiamma dolcissima. Friggete le ciambelline in abbondante olio caldo e scolatele sulla carta per fritti. Irroratele con lo sciroppo all'arancia, cospargetele con poco zucchero di canna e, se vi piace, guarnitele con qualche scorzetta di arancia.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti + il riposo
- Cottura 15 minuti ● 275 cal/porzione



NIDI DI TAGLIATELLE

PER 8 PERSONE

200 g di farina 00 - 1 uovo + 1 tuorlo - 35 g di zucchero semolato - 25 g di burro morbido - 2 cucchiaini di brandy - 1 limone non trattato - olio di semi di arachide per friggere - zucchero a velo per il decoro - sale

- **1** Mettete la farina miscelata con lo zucchero semolato e un pizzico di sale a fontana sulla spianatoia. Aggiungete al centro il burro a pezzettini, la scorza del limone grattugiata e infine l'uovo e il tuorlo sbattuti con il brandy. Lavorate tutti gli ingredienti fino a ottenere una palla liscia e omogenea; avvolgetela con la pellicola e fatela riposare 30 minuti.
- **2** Stendete la pasta con la macchina, fino al penultimo spessore, in modo da ottenere delle sfoglie lunghe 40-50 cm. Con una rotella dentellata ritagliate le sfoglie in modo da ricavare lunghe tagliatelle festonate. Arrotolatele una alla volta in modo da formare tanti nidi.
- **3** Tuffate i nidi, pochi alla volta, in abbondante olio di semi di arachide caldo e scolateli con un ragno quando saranno dorati e croccanti: fateli asciugare su qualche foglio di carta per fritti e infine spolverizzatele con poco zucchero a velo.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti + il riposo
- Cottura 15 minuti ● 230 cal/porzione

Gualtiero Marchesi

La grande cucina italiana

Gualtiero Marchesi



FOTO M. BORCHI

L'ARTE DELL'ALTA CUCINA, DA VIVERE GIORNO PER GIORNO

Gualtiero Marchesi. La grande cucina italiana, un'opera straordinaria da collezionare dedicata a tutti gli italiani. **Oltre 1.000 ricette** accompagnate da **400 foto inedite** con gli insegnamenti e i segreti del grande Maestro.



DALL'8 MARZO
Secondi di terra.
Carne bianca
(agnello, capretto,
pollame, coniglio)

DAL 1° MARZO
Secondi di terra.
Carne bianca
(vitello)

SECONDI DI TERRA
Carne rossa
e selvaggina

OTTAVA USCITA SECONDI DI TERRA CARNE ROSSA E SELVAGGINA

Anche in queste sontuose ricette c'è la forte impronta di uno chef impareggiabile e dell'evoluzione che ha saputo realizzare nella cucina del nostro paese: questi secondi di carne stupiscono per la loro qualità e originalità.



Opera composta da 15 uscite. Prezzo prima uscita € 4,90 (prezzo rivista esclusa).
Prezzo uscite successive € 9,90 (prezzo rivista esclusa).

 Accademia
gualtierioMarchesi

IN EDICOLA CON



**OTTAVO VOLUME
SOLO**

€ 9,90*

*Prezzo rivista esclusa

PER SAPERNE DI PIÙ O PER ACQUISTARE TUTTA
LA COLLANA VAI SU MONDADORIPE.RTE.IT

GRUPPO  **MONDADORI**

STILE E CREATIVITÀ NELLA TUA CUCINA!

Scegli la praticità e la funzionalità della **Grattugia formaggio** selezionata per te da **Sale&Pepe**: dal design innovativo, con comodo contenitore e tappo dosatore, perfetta da portare in tavola!

Dal 23 marzo

Grattugia formaggio



* Prezzo rivista esclusa.



- Pratica, salvaspazio, perfetta da portare in tavola
- Con contenitore per conservare in frigorifero il formaggio grattugiato
- Tappo dosatore con lunetta rotante che permette di versare il formaggio direttamente sui piatti

a soli **€ 7,99***

IN EDICOLA CON **sale & pepe**

Scopri lo shop on line su mondadoriperte.it

GRUPPO  MONDADORI

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Svelati i segreti della preparazione del sushi: il famoso riso condito con aceto viene fantasiosamente abbinato a ingredienti crudi, affumicati, grigliati o scottati per formare i vari maki, nigiri e gunkan. Ma non solo: l'autrice associa metodi e ingredienti nuovi a tecniche e ricette classiche per proporre un'ampia scelta di piatti, colorati come vuole la tradizione ma anche insoliti nella forma (ci sono ciambelle e torte, sandwich e hamburger) - tutti facili da realizzare. I curiosi e chi lo vuole "destrutturato" troveranno il poké, il chirashi sushi e le insalate di sushi in vaso.

SUSHI FACILE

di Atsuko Ikeda, Ed. Il Castello, a 18 €



“Tradizionale, creativo, destrutturato, maki: ritengo che il segreto di un buon sushi sia nella semplicità... vi guiderò passo passo per offrirne versioni facili ed evolute, sempre accessibili”

l'autrice Atsuko Ikeda



IN DIFESA DELLA CARNE

Lindau Editore, a 14 €

Sebbene la produzione di carne e insaccati sia uno dei settori più importanti e rappresentativi del Made in Italy, ultimamente è spesso sotto attacco. L'autore Andrea Bertaglio presenta il punto di vista degli allevatori, dei produttori e di chi segue una dieta onnivora con l'obiettivo di ribaltare stereotipi e luoghi comuni e dimostrare che il mondo dell'allevamento non è così eco-insostenibile come spesso lo si dipinge.

GRANDI CHEF

“Le D'Onne lo sanno”, La Nave di Teseo Ed., a 18 €

“La mia storia con il cioccolato”, Ed. Mondadori, a 19,90 €

Davide Oldani si chiede in queste pagine quale sia il ruolo che le donne del terzo millennio accordano alla cucina. Nove donne, nove icone parlano con lui di cibo, famiglia e visioni, discutendo di ricette e diete ma anche educazione alimentare, salute, femminilità. Nel secondo libro, Ernst Knam, il maître chocolatier più famoso d'Italia, racconta la sua storia d'amore con il Cibo degli Dei attraverso 70 ricette che ripercorrono la sua carriera di pasticciere. In parallelo, si dipana la storia di questo supremo ingrediente in tutte le sue possibili declinazioni: da solo, dolce come lo amano tutti, salato e speziato com'è nato. Chi riesce a resistere?



TRIONFO DELLA CUCINA MEDITERRANEA

“Sud, la grande cucina”,

Slow Food Editore, a 25 €

“La cucina di Napoli”, Guido

Tommasi Editore, a 25 €

Una celebrazione dei piatti straordinari del nostro Sud che si sono fatti strada nel mondo: il primo volume racconta un legame profondo tra ingredienti e territorio in ben 500 ricette iconiche. Nel secondo si descrive la cucina tradizionale “creativa” per eccellenza, quella napoletana: a Napoli si respira la poesia del cibo e si canta l'inno alla pasta e alla pizza in un approccio gioioso che va dalle minestre “povere” ai timballi borbonici.



PIZZA E BOLLE

Edizioni Estemporanee, a 16 €

La pizza si è fatta gourmet, le bollicine - intese come vini frizzanti - sono più democratiche e, che siano nostrane o forestiere od originate da terroir più o meno blasonati, in questo insolito volume

incontrano la pizza. Fritta o al forno, farcita con fantasia o classicamente, svela abbinamenti sensoriali di sorprendente affinità, attraverso 20 ritratti di pizzaioli e vignaioli che ruotano intorno a 10 concetti che li accomunano, come carattere e nel lavoro.



Carnevale a Venezia

ABITI SFARZOSI E PICCOLE BURLE
FANNO DA CORNICE A UN
INTRIGANTE MENU DEL TERRITORIO

testo di Cristiana Cassé, ricette di Giulia Godeassi, foto di Stefano Scatà,
styling di Maria Luisa Gardiman, scelta del vino di Sandro Sangiorgi.
Si ringrazia @2lionsvenice per l'ospitalità

FRITTELLE DI RADICCHIO AL CURRY

Setacciate 270 g di farina e mescolatela con 1/2 cucchiaino di curry e un pizzico di sale. Incorporate 2 uova grandi sbattendo il tutto con una frusta e quindi unite 200 ml di latte a filo e 200 ml di birra chiara ghiacciata. Pulite 3 cespi di radicchio di Treviso, lavateli, tagliateli in quarti nel senso della lunghezza e asciugateli bene. Intingeteli nella pastella e friggeteli in abbondante olio bollente. Scolateli su carta per fritti, salateli e serviteli caldi. Per 6 persone



In tutto il servizio, piatti Jesurum Venezia, bicchieri Tuttoattaccato, posate Pengo Spazio Casa, vasi Venini, costumi Placco. Indirizzi a pagina 6



In tema di Carnevale, la Serenissima la fa a buon diritto da padrona. A lei, la spettacolare Venezia, è infatti dedicato questo menu creativo, e sempre a lei si ispira l'idea di fondo: trovarsi con gli amici per una festa in maschera chic, con costumi d'epoca e dettagli a tema. Calati in un secolo lontano, si brinda al gioco, alla burla, si accennano due passi di danza, possibilmente un minuetto. Sì, anche la musica dev'essere ad hoc per un'atmosfera perfetta: scegliete un grande classico per clavicembalo, come i concerti di Bach, Scarlatti o Vivaldi (il più vivace). Il menu, a sua volta, accompagna in un percorso di sapori e tradizioni locali, rivisitati in chiave creativa. Ne è un esempio sua maestà il radicchio di Treviso in versione frita, in pastella alla birra, più gustoso e croccante che mai.

> segue a pag. 86



**Gamberi
e verdure in saor**

pag. 90



**Bombette fritte
di baccalà
e salsa romesco**

pag. 90

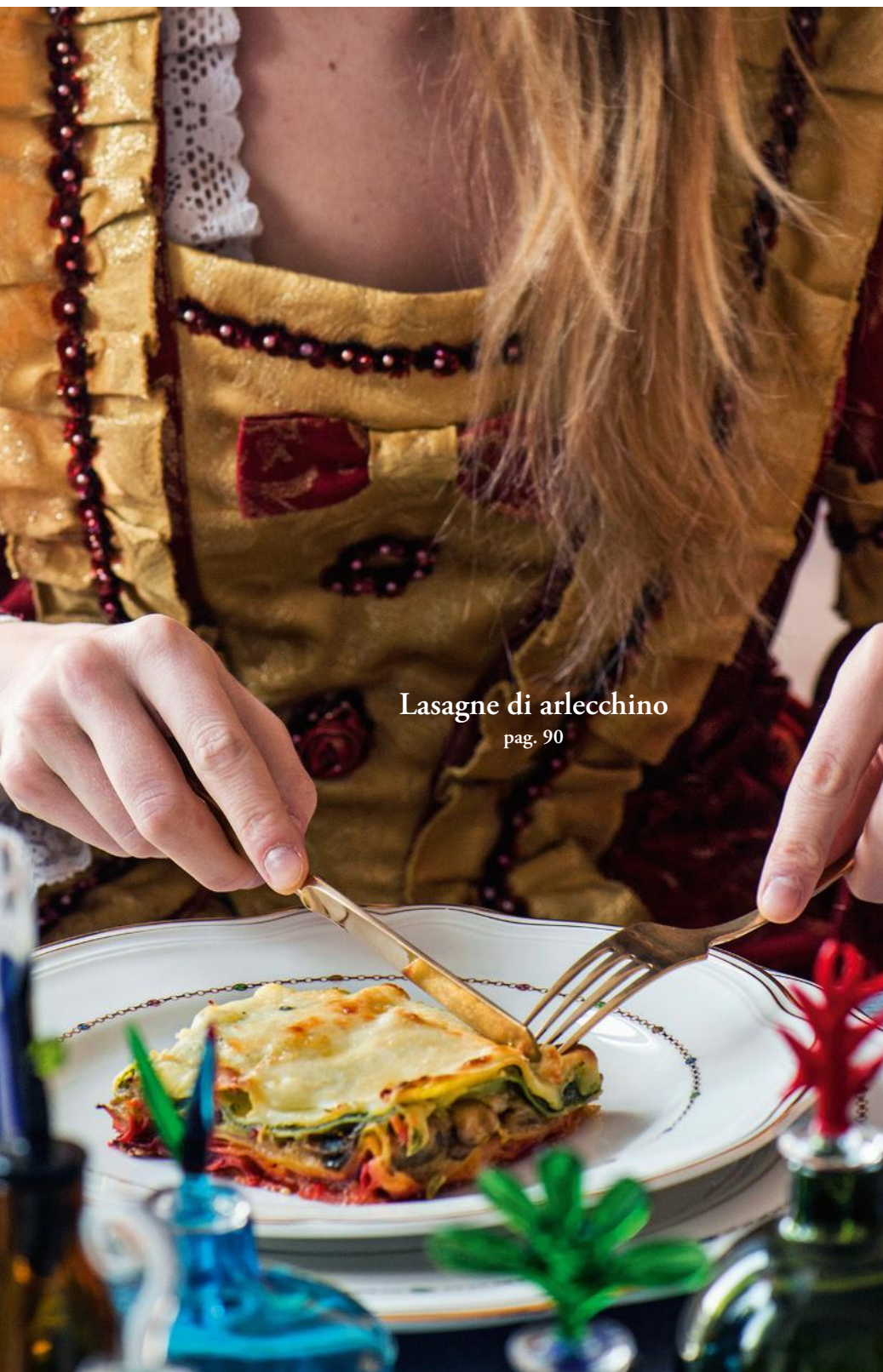
> segue da pag. 85

Non c'è Venezia se non c'è il saor, ma questa volta al posto delle sarde con le cipolle, abbiamo i gamberi con le verdure. Niente spine e tanti colori, con l'immane bagnatura all'aceto, i pinoli e l'uvetta. Una delizia che introduce a un altro protagonista della cucina veneziana: il baccalà. Dissalato e lessato, viene frullato con parmigiano, albume e prezzemolo, quindi ridotto in palline e passato in una panure alla frutta secca. Un frittino irresistibile da intingere nella salsa romesco, a base di pomodori, peperoni, aromi e spezie. A tavola si scherza, si mimano maniere da gran dame e si fingono svenimenti, si narra di duelli e di mirabolanti vincite alle carte. Inevitabilmente e ripetuta-

mente si brinda. Finché il primo piatto non obbliga a un momento di silenzio con la sua sorprendente policromia. Quattro besciamelle diverse (di funghi, zucca, spinacini, barbabietola) e altrettante verdure, danno vita alle lasagne arlecchino: un vero attentato alla gola, adatto anche a vegetariani di larghe vedute. Un consiglio: preparatele il giorno prima e riscaldatele al momento. Lo stesso vale per le bombette di baccalà (mettetele in frigo già impanate, solo la frittura va fatta all'ultimo) e per i gamberi in saor, che devono obbligatoriamente marinare una notte. Così eviterete lo spiacevole affanno di cucinare mille cose con gli ospiti già presenti (e indossando un prezioso costume d'epoca).

> segue a pag. 89

I colori dei piatti e lo sfarzo
dei costumi meritano un piccolo
book fotografico. Gli scatti migliori,
stampati su carta e incorniciati,
saranno un regalo delizioso
per future occasioni



Lasagne di arlecchino

pag. 90



BERE GIUSTO

Rispettiamo l'intonazione veneziana del menu e serviamo un morbido e frizzante Prosecco dei Colli Asolani sulle frittelle, sulle bombette e sul saor di gamberi e verdure. Le lasagne e il polpettone meritano la maggiore presenza gustativa del Pinot Grigio, in particolare una versione "ramata" ottenuta da una breve macerazione sulle bucce, come da consuetudine della campagna tra il fiume Loncon e la cittadina di Pramaggiore. Al migliaccio napoletano associamo un Gambellara spumante dolce, lieve e avvolgente sulla delicatezza della ricotta e sulla fragranza dei fiori di agrumi.



La mise en place
è garbatamente
opulenta: ci sono le posate
dorate, i piatti con raffinate
bordure, i bicchieri
e le brocche in vetro
soffiato, i tovaglioli
con l'effigie del Moro



PATATE DUCHESSA ALLA ZUCCA

Lavate 600 g di patate farinose e cuocetele al vapore. Nel frattempo, cuocete 300 g di zucca a tocchetti in forno caldo a 180° finché sarà tenera. Sbucciate le patate, passatele allo schiacciap patate insieme alla zucca e mescolate la purea perché assuma un colore uniforme. Incorporate quindi 2 tuorli e 30 g di burro e infine unite sale, pepe, un po' di foglioline di timo fresco e una grattata di noce moscata. Scaldare il forno a 220° e rivestite una teglia con carta forno. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta larga a stella e formate dei ciuffetti sulla teglia. Infornate le patate della duchessa per 10 – 15 minuti, fino a doratura. Servitele calde.
Per 6 persone



Polpettone di pollo e coniglio con verdure colorate

pag. 91

Migliaccio di pulcinella

pag. 91



> segue da pag. 86

Il polpettone, a sua volta, si presta per essere preparato il giorno prima e addirittura è più buono freddo: a base di pollo, coniglio e dadini di verdure, è delicato e al tempo stesso gustoso; ricorda una terrine francese. Gli ortaggi che lo colorano possono essere preparati in abbondanza e serviti anche come contorno, insieme alle patate duchessa, ovvero un puré piuttosto sostenuto, ridotto in ciuffi con la sac à poche e gratinato in forno. Nel nostro caso, alla ricetta originale è stata aggiunta un po' di zucca, che regala uno spunto delizioso. In attesa del dessert, e continuando doverosamente a brindare, si può avviare un gioco, più "pericoloso" di quanto si creda:

cambiate nome. Prendete quello di un nobile veneziano o semplicemente quello che vi è sempre piaciuto: Carlotta, Penelope, Achille, Niccolò... In ogni nome c'è un'anima e sentendovi chiamare in modo diverso muterete come per incanto atteggiamento. Provare per credere. In barba agli abiti carnascialeschi, è questo il vero travestimento. E intanto arriva il migliaccio, una delizia divina a base di semolino e ricotta. È il dolce preferito di Pulcinella, che nasce a Napoli ma a Venezia rivive ogni anno e, come scrive Gianni Rodari, "se fosse lui a comandare, la legge sarebbe questa: a chi ha brutti pensieri sia data una nuova testa".

GAMBERI E VERDURE IN SAOR

PER 6 PERSONE

600 g di gamberi - 3 carote colorate (gialla, arancione e viola) - 300 g di zucca - 6 ravanelli - 1/2 porro - 80 g di uvetta - 2 cucchiaini di pinoli - 3 cucchiaini di zucchero di canna - un mazzetto di maggiorana - 1 bicchiere di vino bianco - 100 ml di aceto di mele - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Sgusciate i gamberi, eliminate il filo nero sul dorso e lavateli bene. Pulite e lavate tutte le verdure e riducete a julienne la carota arancione, a rondelle la gialla, la viola e il porro, a fette sottili la zucca e in quarti i ravanelli.
- **2** Scaldate 2 cucchiaini d'olio in una pentola e rosolatevi velocemente i gamberi. Aggiungete le verdure, salate, pepate e spolverizzate con lo zucchero. Sfumate con l'aceto, versate quindi il vino bianco e unite l'uvetta e i pinoli; lasciate evaporare la parte alcolica e spegnete il fuoco.

- **3** Trasferite il tutto in una ciotola, condite con altri 4 cucchiaini di olio, coprite e lasciate intiepidire. Fate marinare il tutto in frigo per 12-24 ore e servite completando con foglioline di maggiorana.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 10 minuti
- 235 cal/porzione

BOMBETTE FRITTE DI BACCALÀ E SALSA ROMESCO

PER 6 PERSONE

500 g di baccalà già ammollato - 2 carote - 1 cipolla - 2 coste di sedano - 1 albume - 3 cucchiaini di parmigiano reggiano - 150 g di frutta secca sgusciata (pistacchi, mandorle, nocciole) - 3 fette di pane in cassetta - 1 cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato - olio per friggere - sale - pepe per la salsa romesco: 300 g di peperoni rossi - 300 g di pomodori - 50 g di pane casereccio senza crosta - 50 g di mandorle pelate - 2 spicchi d'aglio - 1/2 cucchiaino di paprica - 1 cucchiaio di aceto di sherry - 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Preparate le bombette. Sciacquate il baccalà e privatelo di pelle e lisce. Portate a ebollizione 2 litri d'acqua con 1 carota, 1 costa di sedano e la cipolla. Aggiungete il baccalà, abbassate il fuoco e cuocetelo per 30 - 40 minuti; scolatelo e lasciatelo raffreddare.

- **2** Frullate il pesce con l'albume, il parmigiano e il prezzemolo; salate e pepate. A parte frullate la frutta secca con il pane. Prelevate delle porzioni di composto di baccalà, formate delle palline e passatele nel mix di frutta secca e pane. Friggetele in abbondante olio bollente, scolatele su carta per fritti e tenetele in caldo.

- **3** Intanto, preparate la salsa romesco. Scaldate il grill del forno a 180°. Lavate peperoni e pomodori, tagliateli a metà e pulite i peperoni internamente. Disponete entrambi gli ortaggi su una teglia e infornateli per 30 - 40 minuti. Quindi tostate in forno per qualche minuto, le mandorle, gli spicchi d'aglio sbucciati e il pane. Fate raffreddare e frullate tutti gli ingredienti preparati aggiungendo la paprica, l'olio, l'aceto, sale e pepe. Servite le bombette con la salsa romesco.

MEDIA

- Preparazione 35 minuti + riposo
- Cottura 1 ora e 20 minuti
- 450 cal/porzione

LASAGNE DI ARLECCHINO

PER 6 PERSONE

12 lasagne fresche all'uovo - 2 barbabietole rosse cotte al vapore - 400 g di zucca



- 250 g di spinacini - 200 g di funghi champignon - 150 g di grana padano grattugiato - 150 g di asiago a dadini - 1 rametto di rosmarino - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - una noce di burro per lo stampo - sale - pepe per la besciamella: 1 litro di latte - 80 g di burro - 80 g di farina 00 - un pizzico di noce moscata - sale - pepe

- **1** Tagliate la zucca a cubetti, conditeli con sale, pepe, le foglie del rosmarino tritate e 2 cucchiaini di olio e cuoceteli in forno caldo a 180° per 30 minuti. Intanto, private i funghi delle parti terrose, passateli con un panno umido e affettateli finemente. Rosolateli in padella con 1 cucchiaino d'olio e 1 spicchio d'aglio sbucciato; salateli e pepateli. Eliminate l'aglio e lasciateli raffreddare. Saltate brevemente gli spinacini con 1 cucchiaino d'olio e l'aglio rimasto, sbucciato. Eliminate l'aglio e fateli raffreddare.
- **2** Preparate la besciamella. Fate intiepidire il latte. A parte fate fondere il burro in un pentolino, aggiungete la farina e create una crema mescolando con una frusta. Unite il latte a filo e quindi la noce moscata e cuocete la besciamella a fuoco lento finché sarà densa; salate e pepate. Dividetela in 5 parti e frullatene una con le barbabietole a dadini, una con metà funghi, una con gli spinaci e una con metà della zucca; lasciatene una parte bianca.
- **3** Imburrate uno stampo che contenga di misura 2 lasagne accostate e montate il piatto aggiungendo gli ingredienti

a strati in quest'ordine: 2 lasagne, la besciamella alla barbabietola, metà dell'asiago e un po' di grana; 2 lasagne, la besciamella alla zucca, la zucca rimasta e un po' di grana; 2 lasagne, la besciamella agli spinaci e un po' di grana; 2 lasagne, la besciamella ai funghi, i funghi rimasti e un po' di grana; 2 lasagne, la besciamella bianca, l'asiago rimasto e il grana restante. Cuocetele in forno caldo per 40 minuti.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 1 ora e 20 minuti
- 640 cal/porzione

POLPETTONE DI POLLO E CONIGLIO CON VERDURE COLORATE

PER 6 PERSONE

600 g petto di pollo - 600 g polpa di coniglio - 1 uovo - 1 carota - 1 zuccina - 1 peperone rosso - timo - finocchietto - sale - pepe

- **1** Pulite le verdure, lavatele e tagliatele a dadini. Portate a ebollizione abbondante acqua salata e scottatevi le verdure per 8 minuti. Scolatele e tuffatele in acqua e ghiaccio (così manterranno il colore).
- **2** Tagliate il pollo a tocchetti e frullatelo con l'uovo, sale e pepe. Mescolate il composto con le verdure sgocciolate, il coniglio ridotto in piccoli pezzi e un po' di timo e finocchietto tritati.

- **3** Formate un polpettone e avvolgetelo a caramella con un foglio di carta da forno bagnato, strizzato e oliato; fissate le estremità con spago da cucina. Cuocete in forno caldo a 180° per 45 minuti. Lasciate riposare il polpettone per 10 minuti prima di toglierlo dalla carta e servirlo. È buono tiepido o freddo.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 55 minuti
- 240 cal/porzione

MIGLIACCIO DI PULCINELLA

PER 6 PERSONE

180 g di semolino fine - 250 g di zucchero semolato - 250 g di ricotta di pecora - 3 uova - 500 ml di latte - 2 arance - 2 limoni - 50 g di burro - una bacca di vaniglia - 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio - burro e farina per lo stampo - zucchero a velo per guarnire

- **1** Portate a ebollizione 300 ml di acqua con il latte e le scorze a pezzetti di 1 arancia e 1 limone. Quindi aggiungete 50 g di zucchero e il burro. Versate a pioggia il semolino e mescolate per qualche secondo con una frusta per evitare grumi. Spegnete il fuoco, eliminate le scorze e trasferite la polentina in una ciotola. Coprite a contatto con pellicola per alimenti e lasciate raffreddare.
- **2** Montate le uova con lo zucchero rimasto, le scorze grattugiate del limone e dell'arancia restanti e i semi della bacca di vaniglia (apritela nel senso della lunghezza e raschiate l'interno la punta di un coltellino). Aggiungete quindi la ricotta setacciata e amalgamate bene il tutto. Frullate il composto con le fruste elettriche e unite la crema di semolino: montate fino a ottenere un impasto liscio. Infine aggiungete l'acqua ai fiori d'arancio.
- **3** Scaldate il forno a 175°. Imburrate e infarinate leggermente uno stampo di 20-22 cm di diametro, versatevi il composto e cuocete il migliaccio per 50 minuti nella parte intermedia del forno. Lasciatelo raffreddare per 1 ora nello stampo, sformatelo e spolverizzatelo con zucchero a velo.
- Preparazione 35 minuti
- Cottura 1 ora
- 350 cal/porzione

LUOGHI ECCELLENTI

Volterra

LE PIAZZE MEDICEE E LE BRULLE
COLLINE NE PRESERVANO L'AURA
MEDIEVALE E I RUSTICI MENU

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle,
foto di Laura Spinelli. Si ringrazia il ristorante Da Beppino
per le ricette e la realizzazione dei piatti

Una scenografia di muri e torri, archi e cupole, logge e altane si staglia su un fondale di morbide colline. Così si presenta Volterra a chi le si avvicina percorrendo la strada sinuosa che sale verso l'antica rocca e si spalanca su un panorama senza nulla di consueto. È un Medioevo affascinante e segreto dove convivono fortezze minacciose e campanili arditi, palazzi aristocratici e pievi romaniche. Chi crede di riconoscere nelle sue facciate i set di fiction e film famosi, non ha tutti i torti: anche la saga tv dedicata ai Medici (arrivata alla sua terza stagione) si svolge tra le piazze e i palazzi volterrani.

> segue a pag. 94





ZUPPA ALLA VOLTERRANA

PER 8 PERSONE

400 g di fagioli cannellini - 2 cotenne di maiale - 4 pomodori - 600 g di cavolo verza - 400 g di cavolo nero - 300 di bietole - 800 g di patate - 650 g di carote - 100 g di salsa di pomodoro - 500 g di pane raffermo - olio extravergine d'oliva - sale
per il battuto: 50 g di sedano - 100 g di carote - 150 g di cipolla rossa
per guarnire: 1 cipolla rossa

- **1** La sera precedente mettete a bagno i fagioli cannellini. Il giorno seguente sciacquateli bene e lessateli per 2 ore in abbondante acqua leggermente salata con le cotenne di maiale. Nel frattempo lavate i pomodori, i due tipi di cavolo e le bietole. Tagliate a striscioline sottili il cavolo verza, eliminate i gambi del cavolo nero e delle bietole e sminuzzateli finemente.
- **2** Mondate e tagliate a pezzetti non troppo piccoli le verdure del battuto, quindi, in una pentola capiente, possibilmente di coccio, coprite il fondo con circa 200 ml d'olio e fatele soffriggere. Unite i pomodori, poi il cavolo nero e, infine, il cavolo verza e le bietole. Fate appassire tutti gli ortaggi. Palate le patate, raschiate le carote, tagliate entrambe a tocchetti. Quando i cavoli avranno perso l'acqua unite patate e carote e fate insaporire aggiungendo la salsa di pomodoro. Salate, versate un po' d'acqua dei fagioli e continuate a cuocere, unendo altra acqua se occorre.
- **3** Dopo circa 2 ore e mezza, quando le verdure saranno tenere, aggiungete i fagioli cannellini e lasciate bollire tutto insieme per altri 10 minuti. La zuppa non deve risultare troppo asciutta. Tagliate il pane a fette sottilissime e disponetelo in una teglia, ricopritelo con uno strato di zuppa e proseguite alternando strati di pane a strati di zuppa. Lasciate che il pane assorba bene il liquido e servite, con la cipolla rossa cruda tagliata a velo e un filo d'olio.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 4 ore ● 770 cal/porzione



A sinistra: uno scorcio cittadino con la sveltante torre del Palazzo vescovile. Qui a lato, le colline intorno alla città e, sopra, il tradizionale spettacolo degli sbandieratori in piazzetta San Michele.



Sopra, gli interni di Palazzo Incontri-Viti che ospita numerose collezioni tra cui una dedicata alle tazze da brodo per le puerpere (a lato).

A sinistra, la facciata del Palazzo dei Priori, costruito nella prima metà del 1200. In basso, il brullo paesaggio alle porte di Volterra: da qui la città più vicina, Pisa, dista ben 70 km, il mare 40.

> segue da pag. 92

La memoria delle radici medievali si respira nella teatrale Piazza dei Priori, dove si fronteggiano la Torre del Porcellino del Palazzo Pretorio e la Torre Campanaria del Palazzo dei Priori. Stessa atmosfera in Piazza San Giovanni, cuore religioso di Volterra, dove il Duomo, impreziosito da un soffitto a cassettoni in foglia d'oro, da un affresco di Benozzo Gozzoli, dalle terrecotte invetriate dei Della Robbia, si contrappone al gioco ipnotico dei marmi bianchi e verdi del Battistero. A ricordare che qui, come in altre città toscane, hanno governato i Medici è la minacciosa e imponente Fortezza: dall'alto dei suoi spalti i governatori fiorentini potevano controllare tutto quello che succedeva in città. Di quei secoli rimangono i palazzi nobiliari disegnati dagli architetti del tempo: è di Antonio da Sangallo, per esempio, il progetto di Palazzo Minucci Solaini oggi sede di una Pinacoteca che

comprende pale d'altare, polittici e tavole delle migliori firme della pittura toscana tra '400 e '600: Taddeo di Bartolo, Luca Signorelli, Ghirlandaio e Rosso Fiorentino. È dell'Ammanati, invece, la facciata di Palazzo Incontri-Viti, che nell'800 diventò la dimora di un commerciante di alabastro: tra mobili, quadri, porcellane (straordinaria quella delle tazze da brodo per le puerpere), le sale del palazzo raccontano la ricchezza e il buongusto del proprietario. Ma le stagioni storiche di Volterra vanno ancora più indietro nel tempo: l'antica Velathri, infatti, fu uno dei più potenti insediamenti degli Etruschi e le tracce del misterioso popolo sono ancora visibili, a partire dalla ciclopica cinta di mura lunga oltre sette chilometri che difendeva l'abitato dagli assalti nemici per proseguire con la Porta dell'Arco che racchiude ancora il segreto mai svelato di tre teste scolpite nella pietra.

> segue a pag. 97



COSTOLETTE FRITTE DI AGNELLO POMARANCINO

PER 4 PERSONE

800 g di costolette di agnello
Pomarancino (razza locale)
- 250 g di mollica di pane toscano
casereccio fresco - 3 foglioline
di menta - la scorza di 1/2 limone
non trattato - 3 uova - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Battete leggermente le costolette di agnello con il batticarne avendo cura di non sfibrarle. Ungetele leggermente d'olio e salatele appena. In una ciotola sbattete le uova con poco sale.

● **2** Frullate la mollica di pane fino a ottenere un'impanatura grossolana e aromatizzatela con le foglioline di menta tritate finemente e la scorza del limone grattugiata. Passate le costolette nell'uovo sbattuto e poi impanatele con la mollica preparata.

● **3** In una padella di ferro friggete le costolette con poco olio molto caldo fino a ottenere una bella crosticina croccante. In alternativa è possibile cuocerle in forno, su una teglia coperta di carta da forno leggermente unta, a una temperatura di 200° per circa 12 minuti. Se vi piace, servite con pisellini al prosciutto o carciofi fritti.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 10 minuti ● 800 cal/porzione



TACCUINO DI VIAGGIO

AGRITURISMO IL MULINACCIO

agriturismoilmulinaccio.it
Agriturismo autentico
a pochi km dalle mura
di Volterra. Imperdibili le
battute di caccia al tartufo.

DA BEPPINO

Via delle Prigioni 13,
tel. 0588 86051
È il ristorante che ha
preparato i piatti di questo
servizio. In menu, tartufo,
carni di Chianina, di Cinta,
di agnello Pomarancino
e cinghiale. L'annessa
"cantina" vende vini, oli
e altre specialità da gustare
sul posto o take away.

LE CANTINE DEL PALAZZO

Via dei Sarti 39
tel. 0588 80033
Nelle cantine di Palazzo
Viti, tagliolini al tartufo,
cinghiale in salmi e peposo.

TRATTORIA DA BADÒ

Borgo San Lazzaro 9,
tel. 0588 80402
Una trattoria di una volta
con tortelloni al pecorino,
pici al ragù e baccalà.

PODERE IL MULINACCIO

Vicinale di Pretenzano 49
Olio, vino (da provare il
Nero di Cosimo, maturato
in barrique di castagno) e
zafferano. Tutto biologico.

BOUTIQUE DEL TARTUFO

Vicolo Ormanni 1
Tartufi e prodotti al tartufo,
dal miele ai biscotti, dalle
confetture al salgemma,
dalla pasta all'olio.

I FORMAGGI DI MARIA

Via Podere Era 49,
località Villamagna
Pecorini, ricotte, caciocavalli
da latte di pezzata rossa,
capre camosciate e pecore.

FRATELLI CARAI

Podere Rimini,
località Montemiccioli
Formaggi come il Divino,
che stagiona tra rami di
mirto e vinacce e il Muffone,
erborinato di latte di pecora.



Qui sopra, i resti del teatro Romano di Vallebuona, scavato sul pendio di una collina e, in alto, la Porta all'Arco, risalente al periodo Etrusco (IV secolo a.C.). Sotto, l'atelier di Gloria Gianelli (in via Don Minzioni 18) dove gli oggetti di alabastro vengono traforati a mano come se fossero pizzi.



MIGLIACCI ALLA VOLTERRANA

DOSI PER CIRCA 10 MIGLIACCI

1 zampuccio (o zampetto) di maiale - 1 carota - 1 cipolla - 1 costa di sedano - 3 uova - 250 g di farina 00 - 1 arancia non trattata - 2 g di semi di anice - 50 ml di liquore all'anice - noce moscata - strutto per friggere - zucchero semolato - sale

- **1** Preparare un brodo con lo zampuccio di maiale: mondate gli ortaggi e lavate bene lo zampuccio, quindi tuffateli in una pentola capace con circa 4 litri d'acqua in ebollizione. Lasciate cuocere tutto per 2 ore, infine filtrate bene il brodo e lasciatelo raffreddare.
- **2** Quando sarà a temperatura ambiente, sbattete le uova e, continuando a sbatterle energicamente con una frusta, unite un po' per volta la metà della farina. Aggiungete l'anice, il liquore all'anice, il succo e la buccia grattugiata fine dell'arancia, un pizzico di sale e una grattata di noce moscata. Sempre mescolando, proseguite con la restante farina e poi iniziate a versare un poco alla volta una quantità di brodo di circa 800 ml (potrebbe volercene fino a 1 litro) in modo da ottenere una consistenza simile a quella della pastella delle crêpes.
- **3** Scaldate una padella antiaderente, ungetela con pochissimo strutto e versate un mestolino di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella. Dopo circa 1 minuto, quando i bordi cominceranno a staccarsi, girate il migliaccio usando una paletta. Servite i migliacci caldi dopo averli abbondantemente cosparsi di zucchero e ripiegati in quattro.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 150 minuti ● 320 cal/porzione



A sinistra, le tipiche facciate rossastre del centro storico di Volterra. Sopra, il battistero di San Giovanni caratterizzato dalla facciata a fasce marmoree bianche e verdi e un dettaglio della volta su cui sono scolpite teste umane e animali.

> segue da pag. 94

Al Museo Etrusco Guarnacci, infine, è conservata l'incredibile scultura di un giovinetto conosciuta come "L'Ombra della Sera" che ha ispirato i lavori dell'artista svizzero Giacometti, mentre l'impianto del Teatro di Vallebuona, scavato sul pendio naturale di una collina, è opera dei Romani.

Pane, olio e... tartufae

Gastronomicamente parlando, il mantra volterrano è cucina rustica e genuina, di origine antica. Il pane è il re della tavola e quando diventa raffermo è uno degli ingredienti della zuppa volterrana, impreziosita da un filo d'olio "bono". Le carni protagoniste sono quelle di chianina (interpreti di celebri bi-

stecche e del Peposo), di cinta (prosciutti e salumi insuperabili), di agnello di razza pomarancina (Presidio Slow Food). Tra i boschi di castagni e querce, da secoli, si cacciano cinghiali e lepri che diventano materia prima per piatti dal gusto forte. Ma le colline intorno alla città regalano anche preziosi tartufi bianchi (a cui è dedicata tra ottobre e novembre VolterraGusto, una grande kermesse gastronomica a cielo aperto tra le piazze e i vicoli del centro storico) e Marzuoli (o Bianchetti, festeggiati l'ultimo week end di marzo in Piazza dei Priori). Tartufi bianchi e neri, poi, vengono utilizzati senza parsimonia per arricchire miele e confetture, pecorini e gnudi (ravioli di magro senza pasta, cioè nudi), carni e primi.

I libri de IL MEGLIO DI SALE&PEPE COLLECTION

Le carni più tenere per portare in tavola la primavera

Le ricette della tradizione si trasformano in piatti invitanti, originali, sfiziosi

*Sale&Pepe + Carni di primavera = € 8,40



- EDIZIONE CARTONATA DA COLLEZIONE
- GRANDI RICETTE SELEZIONATE PER VOI DA SALE&PEPE

Arriva la stagione più bella da celebrare con piatti classici ma dall'interpretazione innovativa e stuzzicante. Basta scegliere una serie di ricette speciali che hanno per protagoniste carni leggere, morbide, sublimi: dall'agnello al coniglio, al

DAL 23 MARZO
A SOLO
• €4,90* •
IN PIÙ
DA COLLEZIONARE

vitello. E in più, piatti a base di petto di pollo e fesa di tacchino, che si distinguono per la rapidità di preparazione. Il tutto coniugato con un trionfo di verdure ed erbe che profumano di primavera e che rendono queste proposte davvero irresistibili.

sale&pepe

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

OGGETTI E ATTREZZI PER LA CUCINA



Pizza, pura passione

**VOLETE DIVENTARE
PERFORMER DELL'ARTE
BIANCA? QUI TROVATE
TUTTI GLI ACCESSORI CHE
FANNO AL CASO VOSTRO**

di Monica Pilotto

La pizza, icona della gastronomia italiana, è un semplice disco di pasta nato povero, come street food ante litteram, nei vicoli di Napoli nel Settecento, per poi confermarsi cibo planetario per antonomasia, irresistibile per tutte le classi sociali e per tutte le età. Il segreto del suo successo sta nella semplicità degli ingredienti: acqua, sale, farina e lievito di birra o pasta madre. Il resto è fantasia e creatività da esercitare anche tra le pareti domestiche. Create la vostra pizza gourmet con topping sfiziosi, ma sempre freschi e di stagione. L'impasto ha un ruolo di primo piano e potete prepararlo velocemente con il robot da cucina dotato di planetaria e apposito gancio.

> segue a pag. 100

- **1** Basta riempire la busta per impasti in silicone antiaderente, chiudere con la cerniera e passare il matterello che rimarrà pulito, così come il piano lavoro (Rolling Bag di Oxo, diam. cm 34,5, € 21,95).
- **2** La scimmietta fa l'equilibrista sul taglia pizza con lama rimovibile per una pulizia perfetta (Monkey di Fred, € 24,40).
- **3** In questa ciotola gli impasti lievitano velocemente grazie al coperchio a chiusura ermetica e al gel riscaldante contenuto nel fondo, da riscaldare nel microonde per 45 secondi; quando l'impasto è lievitato, il coperchio si gonfia visibilmente (Tescoma, diam. cm 26, € 23,90).
- **4** Per un impasto perfetto ecco la macchina da cucina con bilancia integrata, SensorControl Plus per una lievitazione perfetta, motore da 1500 watt e movimento planetario 3D (OptiMUM di Bosch, € 799 circa).
- **5** Pala pizza da forno e barbecue (Weber, € 34,99).
- **6** Taglia pizza con lama in acciaio inox retraibile nel corpo soft touch proposto in sei colori (Security di Brandani, € 8).
- **7** Naples e ancora Roma e Venice sono i piatti in porcellana che celebrano la più famosa tradizione gastronomica italiana (Tognana, diam. cm 32,20, € 11,85). Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 99

Fondamentale poi è lasciare lievitare a lungo l'impasto, così che la pizza risulti più digeribile e leggera. Oggi, per velocizzare i tempi, c'è a disposizione la ciotola per impasti con gel riscaldante. Il passo successivo è formare il famoso disco di pasta. Utilizzando la pratica busta in silicone, nella quale racchiudere l'impasto, la base è pronta in un attimo, mentre la cucina rimane linda e pulita, senza tracce di farina. La cottura lascia spazio a deroghe speciali e, invece

che nel tradizionale forno a legna, possiamo cuocere fino a quattro pizze alla volta nel nostro forno casalingo oppure usare il fornello elettrico. L'importante è che la pizza - il pronto soccorso dello stomaco come la definisce Matilde Serao - non sia cruda né troppo cotta o bruciata. Per i pizza-addicted il massimo è averla già tagliata in triangoli, magari con farciture diverse per sfiziose degustazioni. Perché... Solo una pizza può farsi in quattro per renderti felice!



- 1 Il set per cuocere nello stesso tempo 4 pizze nel forno è composto da 1 griglia in acciaio, 4 teglie in acciaio con rivestimento antiaderente del diam. di cm 32, 4 coltelli e 1 rotella taglia pizza in nylon che non graffia la superficie antiaderente delle teglie (Guardini, € 41,30).
- 2 Per una cena tête-à-tête in versione informale ci vuole un taglia pizza al bacio (Kiss di Bugatti, in zama e acciaio inox placcato oro 24 kt, € 33,40).
- 3 Grill e pizza maker elettrico con doppia piastra di cottura e relativi interruttori (Itali di Kooper, € 140 circa).
- 4 Rotella taglia pizza in acciaio inox con lama del diam. di cm 10 (Taio di Alessi, € 41).
- 5 Per cuocere e servire la pizza in tavola, mantenendola calda fino all'ultima fetta, serve il piatto/teglia in coccio ricoperto con smalto protettivo satinato (Pizza Gourmet di KnIndustrie, diam. cm 33, € 38).
- 6 La pizza va condita con un filo d'olio a crudo appena sfornata; perfetta l'oliera in acciaio inox con tappo salvagoccia disponibile in due colori e in due misure (Oliva di Pusher, 75 cl € 19,80 e 25 cl € 14,60 circa).
- 7 Set per servire la pizza già tagliata a triangoli: sostegno in bambù con scanalature per facilitarne il taglio e 4 piatti (Pizza Passion di Villeroy&Boch, € 64,90). Indirizzi a pagina 6

TORNA LA SERIE COMPLETA CON TUTTE LE INDAGINI!

Luca Zingaretti in

IL COMMISSARIO MONTALBANO

Dalle opere di **Andrea Camilleri** Regia di **Alberto Sironi**

Per il **20° Anniversario della prima visione TV**, la serie completa di tutti gli appassionanti casi del commissario Montalbano: **34 DVD DA COLLEZIONE** con gli ultimi episodi inediti appena trasmessi in tv!



Martedì 26 febbraio - 2° DVD INEDITO

Un diario del '43 €9,90*

Già in edicola il 1° dvd inedito
L'ALTRO CAPO DEL FILO + Cofanetto

In edicola e
in esclusiva con



Rai Com Rai Fiction

PALOMAR

GRUPPO  MONDADORI

*Opera composta da 34 uscite. Prima uscita DVD + COFANETTO €9,90 [rivista esclusa]. Uscite successive DVD €9,90 [rivista esclusa].

Germogli

GUSTOSI E SCENOGRAFICI, SONO
UN EFFICACE INTEGRATORE
NATURALE DI SOSTANZE PREZIOSE

a cura di Cristiana Cassé, foto di Mondadori Syndication



Oltre 5mila anni fa, in Oriente e non solo, i germogli erano diffusi soprattutto tra i popoli in condizioni estreme (per altitudine e temperatura) e tra i soldati in marcia, per i quali rappresentavano una sorta di cibo concentrato e leggero da trasportare (i semi venivano fatti germinare anche in tasca). Non a caso, i teneri virgulti contengono vitamine, sali e aminoacidi in dosi nettamente superiori a quelle dei vegetali cui danno origine. Oltre alle loro corroboranti virtù salutari, in Asia offrono da tempo immemore anche un importante contributo alla cucina tradizionale, dove partecipano a insalate, zuppe e stufati di ormai nota bontà. È infatti grazie alle migrazioni e al fondersi delle filosofie gastronomiche che i germogli hanno raggiunto, o per lo meno ci stanno provando, le

nostre abitudini quotidiane: li troviamo in vaschetta nei supermercati, li assaggiamo sempre più spesso nei ristoranti italiani, li coltiviamo sul terrazzo. Li apprezza chi fa della dieta uno stile di vita, chi è alla ricerca di sapori insoliti, chi ama le presentazioni scenografiche e colorate. L'uso più consigliato è a crudo in insalata per non perdere nutrienti, oppure in ricette di breve cottura (frittate, torte salate, polpette, ravioli) o aggiungendoli all'ultimo momento (zuppe, pastasciutte). Tra quelli sul mercato, facili da trovare anche nei siti di e-commerce, i più diffusi sono alfa-alfa, grano, soia, quinoa (tutti di gusto dolce), crescione, ravanella e rucola (piacevolmente piccanti). Preferite quelli biologici e, prima di usarli, sciacquateli in un colino a maglia fitta e tamponateli delicatamente.

FRITTATINA CON LEGUMI, PEPERONI E CIPOLLE

PER 4 PERSONE

8 uova - 1 grosso peperone - 1 tazza di ceci in scatola sgocciolati
- 1 tazza di germogli di fagioli azuki - 2 cipolle di Tropea - 1 spicchio
d'aglio - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Sbucciate le cipolle e riducetele a fette. Lavate il peperone, pulitelo, tagliatelo a dadini e rosolateli con un filo d'olio e l'aglio sbucciato, finché saranno cotti ma ancora croccanti.
- **2** Sbattete le uova con sale e pepe e poi unite i peperoni, i ceci e i germogli di fagioli azuki. Scaldate 2 cucchiaini di olio in una padella antiaderente e rosolatevi le fette di cipolla, spruzzatele con poca acqua e 1-2 cucchiaini di aceto, fate evaporare il liquido e salate.
- **3** Trasferite 2-3 cucchiainate di cipolle in un padellino monoporzione con un filo di olio, trasferitevi versatevi 1/4 di preparazione di uova, coprite e cuocete la frittatina a fuoco medio senza girarla. Tenete in caldo e procedete allo stesso modo per le altre 3 frittatine. Trasferite nei piatti e servite subito.

FACILISSIMA ● Preparazione 20 minuti
● Cottura 25 minuti ● 570 cal/porzione





QUINOA CON BROCCOLI, ZENZERO E TRIS DI GERMOGLI

PER 4 PERSONE

180 g di quinoa - 1 piccolo cavolfiore - 1 tazza di germogli di fagioli azuki verdi - 1 tazza di germogli di erba medica (alfa-alfa) - 1 tazza di germogli di barbabietola - 3 cm di zenzero fresco - 2 spicchi d'aglio - qualche noce Macadamia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Sbucciate l'aglio, pelate lo zenzero e tritateli. Separate le cime del cavolfiore dal torsolo, lavate il tutto e grattugiate il torsolo. Fatelo saltare in padella per 2 minuti con l'aglio e lo zenzero preparati e 2 cucchiaini di olio. Salate, unite le cimette tritate e la quinoa e mescolate per 1 minuto.
- **2** Bagnate con 360 ml di acqua, portate a bollire, coprite e cuocete a fuoco lento per circa 18 minuti, fino ad assorbimento dell'acqua. Spegnete e lasciate riposare per 5 minuti.
- **3** Unite i 3 tipi di germogli ben sciacquati e le noci Macadamia spezzettate, condite con olio extravergine, salate e pepate prima di servire.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 25 minuti ● 350 cal/porzione

STEAK DI SALMONE CON CONTORNO AGRODOLCE

PER 4 PERSONE

4 tranci di salmone - 1 vaschetta di germogli di soia - 2 manciate di misticanza - 1 cucchiaino di semi di coriandolo - 1 cucchiaino di zucchero - 1 bicchiere di aceto di riso - 1/2 cucchiaino di sale fino - 4 cucchiaini di sale grosso - 1 cucchiaino di pepe misto in grani

- **1** Cospargete i tranci di salmone con il sale grosso e metteteli in frigo per 10 minuti. Sciacquateli e asciugateli con carta da cucina. Pestate i semi di coriandolo e il pepe e fate aderire il mix al salmone premendo delicatamente con le mani. Mettete di nuovo in frigo fino al momento di cuocere.
- **2** Portate a ebollizione l'aceto di riso con 1 bicchiere di acqua, lo zucchero e il sale fino. Immergetevi i germogli di soia, spegnete subito il fuoco e lasciate raffreddare.
- **3** Scaldate una padella antiaderente, appoggiatevi i tranci di salmone dalla parte della pelle e cuoceteli per 2 minuti, poi girateli su tutti i lati finché saranno uniformemente rosolati. Salateli, disponeteli nei piatti e aggiungete la misticanza e i germogli sgocciolati. Condite con un filo d'olio e servite.

FACILISSIMA ● Preparazione 30 minuti
● Cottura 10 minuti ● 450 cal/porzione



GENIALI, PRATICISSIMI, SALVATEMPO!

Continua la **nuovissima collezione di accessori** da cucina di **Sorrisi**: tanti **strumenti professionali dall'esclusivo design**, perfetti per tagliare e sminuzzare, cucinare al vapore e al forno a microonde e realizzare i tuoi piatti in modo semplice e veloce. Questa settimana non perdere il **CONTENITORE 3 IN 1** per spremere, grattugiare e conservare alimenti. **Corri in edicola!**

7° appuntamento - Dal 19 febbraio

CONTENITORE 3 IN 1

Scan me



solo € 8,99*



- Spremiagrumi a lame sottili per limoni e lime + accessorio a lame larghe per arance e pompelmi
- Grattugia per frutta e formaggio
- Contenitore graduato con coperchio
- Capacità 400 ml

In edicola con



I PROSSIMI APPUNTAMENTI



26 febbraio
**AFFETTA
3 LAME**



5 marzo
**AFFETTA FRUTTA
E VERDURA**



12 marzo
**TAGLIA AGLIO
2 LAME**



19 marzo
TRITA ERBE



26 marzo
**CUOCI CHIPS
PER MICROONDE**



2 aprile
**PINZA PER FRITTI
CON COLINO**

...E TANTE ALTRE USCITE! SCOPRILE TUTTE SU MONDADORIPERTE.IT

GRUPPO  MONDADORI

* Prezzo rivista esclusa.



Frico con patate

**BALUARDO DELLA CUCINA
FRIULANA DI MONTAGNA,
È UNA PRELIBATEZZA A BASE
DI FORMAGGIO MONTASIO,
ECCELLENZA LOCALE**

**servizio di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi**

Entrato nel gotha della cucina friulana, ma originario della Carnia, zona montuosa ancora oggi crepitante di sapori antichi, il frico nasce dalla tradizione della cucina povera, quando nulla veniva sprecato. La sua preparazione, infatti, prevedeva di riutilizzare gli “striluss”, ovvero i ritagli di formaggio che avanzavano dalle forme di cacio messe sotto pressa che i casari rifilavano con l’apposito raschino.

> segue a pag. 108



LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE

400 g di formaggio montasio misto (fresco e di diverse stagionature) - 4 patate a pasta gialla (circa 400 g) - 1 piccola cipolla - 100 g di pancetta stesa affumicata - sale - pepe

- **1** Pelate le patate, lavatele, asciugatele e tagliatele a fettine (oppure grattugiatele con una grattugia a fori grossi) ● **2** Riducete a dadini i formaggi e grattugiate quello più stagionato. Sbucciate la cipolla e tritatela fine. ● **3** Scaldate una padella antiaderente e fatevi rosolare la pancetta tagliata a dadini e la cipolla, senza aggiungere grassi. ● **4** Unite le patate, salate, pepate, e arrostitole leggermente. ● **5** Bagnatele con qualche mestolino d'acqua, mettete il coperchio e lasciatele cuocere per circa mezz'ora o fino a quando saranno cotte e tenderanno a disfarsi. ● **6** Quando le patate sono ben morbide, schiacciatele con una forchetta. ● **7** Aggiungete i formaggi, un po' alla volta, mescolando per incorporarli man mano al mix di patate, fino a ottenere un impasto omogeneo. Appiattitelo con il dorso di un cucchiaio e cuocetelo a fiamma media finché sotto si sarà formata una crosticina (eliminate il grasso in eccesso rilasciato dai formaggi tamponando con carta da cucina). ● **8** Girate il frico con l'aiuto di una paletta o con un coperchio, come fosse una frittata. Cuocete anche l'altro lato, scuotendo la padella, finché sarà dorato. Trasferite il frico su più fogli di carta da cucina per asciugarlo. Servitelo a spicchi, ben caldo, accompagnandolo, se vi piace, con fette di polenta abbrustolita.



BERE GIUSTO

Il miglior pretendente per il frico è un rosso friulano, in un matrimonio d'amore dove contrasti e assonanze s'incrociano in modo mirabile: il Quinto Quarto di Terpin è ottenuto da cabernet e merlot nelle vigne di San Floriano ed è privo di solfiti aggiunti. Il suo essere sinuoso permette di gratificare l'intonazione dolce degli ingredienti principali senza farsi travolgere dalla morbidezza; il confronto tra la scia sapida del cibo e il fervore del vino illumina le sensazioni finali.



> segue da pag. 106

Nei pascoli della Carnia la produzione di formaggio era abbondante e per i malgari e i contadini gli striluss (o "strissulis") recuperati, ammorbiditi nel latte e poi e fritti con poco burro, accompagnati da fette di polenta, erano il pasto più comune. Oltre alla tradizione, è giunta fino a noi anche una ricetta scritta che risale al '400: nella sua famosa opera "De arte coquinaria", Maestro Martino descrive infatti il "caso in patellecte" (cacio nel padellino), l'antenato del frico. Oggi i preziosi scarti sono riservati a pochi e per il formaggio si ricorre soprattutto a latteria e montasio, eccellenze casearie della regione, di preferenza freschi e mischiati con formaggi stagionati per rendere il frico più saporito (vanno sempre esclusi formaggi filanti tipo emmentaler e mozzarella).

Come accade per tutte le ricette popolari, nel tempo il frico è stato più volte rivisto e corretto, a seconda dei prodotti disponibili e delle abitudini familiari. Una versione molto diffusa è quella con "cartufules" (patate), che lo rendono gonfio e morbido all'interno come un tortino, a volte arricchito con cipolle o speck. In stagione, si trova anche profumato con erbe spontanee e a Sauris o San Daniele c'è chi lo farcisce con i prelibati prosciutti locali. Tra le tante ricette, punto di riferimento è quella di Gianni Cosetti, talentuoso cuoco carnico celebrato da Luigi Veronelli e Gianni Brera, che negli anni '80 e '90 rese il proprio ristorante di Tolmezzo un tempio della gastronomia nazionale. Nel suo libro "Vecchia e nuova cucina di Carnia" Cosetti rinnova il frico di "cartufules" con pancetta affumicata, come nella nostra proposta.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni indirizzi del territorio per gustare specialità locali, tra cui anche il frico.

TRATTORIA DA NANDO

Via Divisione Julia 14, Mortegliano (Ud), tel. 0432 760187
A 16 km da Udine, un ristorante classico di lunga tradizione, gestito dalla famiglia Uanetto, che propone piatti del territorio che variano con le stagioni: gnocchi con ragù d'oca, coscia d'oca in confit,

polenta condita, calamaro al tarassaco e frico rivisitato: proposto come sfogliatina con fonduta di formaggio di malga.

OSTERIA LA FERRATA

Via Gorizia 7, Pordenone, tel. 0434 20562
Poco distante dai palazzi settecenteschi del centro, è una storica trattoria molto frequentata dove si gustano piatti di tradizione sia friulana (come il prosciutto cotto con il cren e il frico croccante con cipolla, patate e speck),

sia veneta, come la tipica sopa coada (pasticcio di carne) e baccalà in umido.

AL VECCHIO STALLO

Via Viola 7, Udine, tel. 0432 21296
Nel centro della cittadina, è una storica osteria che in un ambiente rustico e spartano offre affettati, formaggi e piatti semplici della tradizione: prosciutto cotto con cren (rafano), gnocchi di Sauris, cjalsons con ricotta affumicata, muset e brovade, frico con polenta morbida.



LA PAROLA ALL'ESPERTA

Appassionata conoscitrice di erbe, formaggi e tradizioni della Carnia, Sara Polo è proprietaria del ristorante La Perla (laperlahotel.eu) di Ravascletto (Ud) e del nuovo ristorante gourmet Margò, entrato nella Via dei Saporì Friuli Venezia Giulia, che raggruppa l'eccellenza agroalimentare della regione.

Del frico esistono tante interpretazioni. Voi come lo preparate? Utilizziamo un mix di tre formaggi tra montasio, latteria e formaggio di malga. Come altri ingredienti mettiamo solo la patata cruda: alcuni ristoranti la lessano prima, ma è tutt'altra cosa.

Il suo ristorante propone la "verticale del frico".

Di cosa si tratta? È la degustazione di cinque tipi di frico, che serviamo come antipasto, preparati con i tanti formaggi del territorio, quindi di sapore differente, e di diverse consistenze. Il "crustulin", ad esempio, è croccante e a base di solo formaggio. Si gusta anche in piedi, per questo lo chiamo "frico da passeggio".

Il frico è semplice come sembra? Occorre una certa manualità, anche se l'utilizzo di una padella antiaderente al posto di quella tradizionale di ferro rende la preparazione più facile. Le patate devono "ricevere" i formaggi e diventare un tutt'uno, e per ottenere un frico croccante bisogna scolare dalla padella la parte acquosa che rilasciano i formaggi quando si fondono.

UNA VICENDA COINVOLGENTE TRA LEGGE, FEDE E SENTIMENTI



DVD € 14,90*

IL PREMIO OSCAR® EMMA THOMPSON IL CANDIDATO ALL'OSCAR® STANLEY TUCCI FIONN WHITEHEAD

THE CHILDREN ACT

IL VERDETTO

In una delle migliori interpretazioni della sua carriera, Emma Thompson è il giudice Fiona. Il suo matrimonio è a un punto morto. Ma tutto cambia quando alla donna, che lavora nel settore Famiglia dell'Alta Corte Britannica, è affidato il caso di un minore, che scatenerà emozioni e sentimenti nella vita del giovane e in quella personale della donna.

DAL 26 FEBBRAIO IN EDICOLA CON **GRAZIA**



Scopri lo shop on line su mondadoriparte.it

GRUPPO  MONDADORI

Cottage cheese



OVVERO I FIOCCHI DI LATTE. NATI NELLE VECCHIE FATTORIE INGLESI, SONO DIVENTATI DI MODA PRIMA NEGLI STATI UNITI E POI IN EUROPA. DOPO UN PERIODO DI OBLIO, TORNANO ALLA RIBALTA GRAZIE A UNA GRANDE VERSATILITÀ E ALLA LORO LEGGEREZZA

servizio di Alessandro Gnocchi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro

Piatto Virginia Casa,
tegamino Italo Ottinetti.
Nell'altra pagina, ciotola
Virginia Casa. Indirizzi
a pagina 6

Bread pudding salato con cime di rapa

pag. 112

Il nome italiano, “fiocchi di latte”, dice che cosa è, quello inglese, “cottage cheese”, ne racconta l’origine. Si tratta del formaggio preparato nelle fattorie britanniche di fine Ottocento, i “cottage” appunto. Il latte scremato residuo dalla lavorazione di altri prodotti, veniva fatto coagulare, poi si raccoglieva la cagliata e la si metteva a sgocciolare in un telo, fino a quando prendeva la caratteristica forma a fiocchi. Sostanzialmente, è quello che si fa oggi con la lavorazione industriale, nella quale vengono usati addensanti, correttori di acidità e, in certi casi,

una piccola percentuale di crema di latte per rendere il prodotto più cremoso e meno acidulo. Lo scarso apporto energetico (110 calorie per 100 grammi) combinato al buon contenuto di proteine ha reso il cottage cheese un superfood negli Stati Uniti dal dopoguerra fino agli Anni Settanta, quando ha iniziato a patire la concorrenza dello yogurt. Stessa sorte ha seguito in Europa con due decenni di ritardo, ma ora è di nuovo alla ribalta di qua e di là dall’Atlantico e il “New York Times” dedica ampi servizi al suo ritorno di moda.

> segue a pag. 113



BREAD PUDDING SALATO CON CIME DI RAPA

PER 4 PERSONE

500 g di cime di rapa - 350 g di fiocchi di latte - 200 g di pane leggermente raffermo - 2 uova - 4 dl di latte - 40 g di pecorino romano grattugiato - 1 scalogno - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate le cime di rapa, lavatele, scottatele per 2 minuti in acqua salata in ebollizione e scolatele. Sbucciate lo scalogno, tagliatelo a fettine sottili, fatelo stufare in una padella con 4 cucchiaini d'olio, unite le cime di rapa, salate e fatele insaporire per 5 minuti.
- **2** Tagliate il pane a cubetti di circa 2 cm di lato, sbattete le uova con il latte, il pecorino, una presa di sale e di pepe, versate il composto in una ciotola con i cubetti di pane e lasciate riposare 15 minuti. Poi unite le cime di rapa e i fiocchi di latte e mescolate.
- **3** Suddividete il composto in 4 porzioni di diametro di 12 cm leggermente oliate; trasferite in forno e cuocete a 180° per circa 35 minuti. Sforate, lasciate riposare per almeno 5 minuti e servite.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 45 minuti ● 690 cal/porzione

INVOLTINI DI FESA DI TACCHINO CON ERBE E POMODORI SECCHI

PER 4 PERSONE

500 g di patate - 400 g di fesa di tacchino a fette sottilissime - 200 g di fiocchi di latte - 6 pomodori secchi sott'olio - 4 steli di erba cipollina - 5 rametti di prezzemolo - 2 rametti di maggiorana - 1 limone non trattato - 2 dl di vino bianco - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Lavate le patate, trasferitele in una pentola con acqua fredda e cuocetele per circa 35 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Intanto, scolate i pomodori secchi dall'olio di conservazione e tritateli finemente con le foglioline di maggiorana e di prezzemolo; unite un pizzico di sale, i fiocchi di latte, la scorza grattugiata del limone, 3 steli di erba cipollina tagliuzzata e amalgamate il composto.
- **2** Stendete le fette di carne su un foglio di carta da forno, insaporitela con un pizzico di sale, ponete a un'estremità un cucchiaino scarso del composto preparato e arrotolate la carne sul ripieno. Trasferite gli involtini in una teglia da forno con il vino bianco, 4 cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio schiacciato e

metteteli in forno a 180° per 25 minuti. Quando mancano 5 minuti alla cottura degli involtini, scolate le patate, sbucciatele, schiacciatele con una forchetta insieme a una presa di sale; suddividetene nei piatti e unite gli involtini, il loro fondo di cottura privato dell'aglio, l'erba cipollina rimasta tagliuzzata e servite.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 1 ora ● 540 cal/porzione

CHEESE CAKE CON MARMELLATA DI ARANCE

PER 8 PERSONE

200 g di biscotti tipo Digestive - 450 g di fiocchi di latte - 200 g di yogurt greco - 2 uova - 80 g di zucchero - 80 g di burro - 10 g di amido di mais - 1 limone non trattato - 50 g di marmellata di arance - qualche fetta di arancia disidratata per decorare - sale

- **1** Sciogliete il burro a bagnomaria in una ciotola; spezzettate i biscotti e frullateli nel mixer fino a ridurli in polvere. Con il mixer in movimento, versate a filo burro intiepidito e frullate per qualche secondo. Compattate il composto così ottenuto sul fondo e sui bordi di uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm rivestito con carta da forno; quindi ponete lo stampo in frigorifero per circa 20 minuti.
- **2** Frullate nel mixer i fiocchi di latte con lo yogurt, le uova, lo zucchero, l'amido di mais, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale fino a ottenere un composto liscio e cremoso, quindi versatelo nello stampo preparato. Livellate la superficie e cuocete in forno a 160° per circa 55 minuti. Spegnete e lasciate riposare il dolce nel forno spento per 10 minuti, poi toglietelo, fatelo raffreddare e trasferitelo in frigo per 30 minuti.
- **3** Diluite la marmellata con 2 cucchiaini di acqua calda e stendetela sulla superficie del cheese cake. Levatelo dallo stampo, trasferitelo sul piatto da portata, decorate con le fette di arancia disidratata e servite.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 55 minuti ● 430 cal/porzione

Coltello Rivadossi,
alzata Ceramiche
Nicola Fasano.
Nell'altra pagina,
piatto Virginia Casa.
Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 111

In effetti, leggerezza, versatilità e gusto quasi neutro lo fanno sentire a suo agio in molte preparazioni. A crudo, è perfetto con qualsiasi frutta o verdura. Celebri le due fette di ananas con mezza pallina di cottage cheese con cui Richard Nixon salutò la Casa Bianca. Sempre negli Stati Uniti, gli chef blasonati lo usano sui pomodori cuore di bue e sulla mela verde: in questo caso meglio la versione con crema di latte, meno acida, per giocare sui contrasti. Grazie alla sua cremosità, può essere trasformato in una salsa per accompagnare un pinzimonio, da spalmare sui crostini o da accostare a carni delicate: quattro

parti di cottage cheese, una parte di yogurt greco e una dose generosa di erbe aromatiche tritate finemente (cipollina, prezzemolo e aneto sopra tutte). In cottura, entra in ripieni dolci e salati, ma può arricchire verdure cotte in padella o al forno: aggiunto poco prima di servire avrà giusto il tempo di sciogliersi in bocca. Nelle lasagne, accompagnandosi a un semplice ragù di verdure e magari con un tocco di pesto, diventa un'alternativa leggera alla besciamella. Da provare come condimento della pasta, compito per cui ha bisogno del solo aiuto di buoni pomodorini saltati in poco olio.

n. 3 marzo 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalesandri enza.dalesandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatzzi silvia.tatzzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alkemia, Alessandra Avallone, Marina Cella,
Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Maria Luisa Gardiman,
Giulia Godeassi, Paola Mancuso, Francesco Rompianesi,
Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Anita Sivi,
Mario Strollo, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Vito

Foto: Silvia Cappuzzello, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi,
Francesca Moscheni, Stefano Scatà, Felice Scoccimarro/Alkemia,
Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite:
www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it;
telefono: dall'Italia 02 75429001; dall'estero +39 041509.90.49. Il servizio abbonati
è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere
all'indirizzo: Direct Channel SpA - Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS).
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo
è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento,
allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400;
fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833,
20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ:
Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini - Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952
© 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati.
Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale
di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a
cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl
"Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n°
77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati
forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi
dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8502 del 18 dicembre 2018



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

NEL NUMERO DI APRILE

- **UOVA, PRIMIZIE, ERBE AMARE, AGNELLO: STORIA E SIGNIFICATO DEL CIBO PASQUALE**
- **LASAGNETTE E MALTAGLIATI DA CONDIRE CON DELICATI INTINGOLI DI PRIMAVERA**
- **RICCHI TEGAMI DOVE CARNE E PESCE CUOCIONO INSIEME AGLI ORTAGGI DI STAGIONE**
- **E POI, PANI DOLCI E SOFFICI IMPASTI DA MODELLARE IN INTRECCI GOLOSI E SEDUCENTI**

in edicola dal 23 marzo



SALE&PEPE SUL TUO TABLET E SMARTPHONE

Con l'applicazione per iPad/iPhone e dispositivi Android potrai leggere Sale&Pepe ovunque tu sia direttamente dal tuo tablet o dal tuo telefono. Scarica GRATIS l'applicazione da App Store o da Google Play e porta sempre con te la tua rivista preferita.



Inoltre, sul www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!

Zafferano *con riso e asparagi*



...oppure con pasta, carne, pesce, uova,
verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT

ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE



Cioccolato Emilia

Libera la tua creatività



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche **dolcemente bianco** e **fondente 70% extra**.



NOVITÀ
CREMA FONDENTE

SENZA
GLUTINE
SENZA OLIO
DI PALMA



Seguici su - Follow us on
cioccolatoemiliazaini



cioccolatoemilia.it